



## GÉNÉRALITÉS

---

Le Bourgogne Chardonnay propose un équilibre parfait entre complexité aromatique, gras et fraîcheur.

Cépage : Chardonnay  
Superficie : 53 hectares  
Vendange manuelle en petites caisses  
Production annuelle : 3 500 bouteilles

## LES VINS DE LAROZE

---

Les raisins de cette appellation viennent de terroirs appropriés à la production de Chardonnay de belle qualité : Marsannay La Côte et Fixin. Ces parcelles d'appellation Bourgogne et Marsannay Village ont un sol argilo-calcaire.

## VINIFICATION

---

Le Bourgogne Chardonnay est vinifié et élevé en fûts de chêne « d'un vin ». La fermentation alcoolique en fûts et l'élevage sur lies fines apportent rondeur, complexité et prestance à ce Bourgogne Chardonnay.

## CARACTÉRISTIQUES DE L'APPELLATION

---

Le Bourgogne Chardonnay a un nez exceptionnel, présentant des notes puissantes de fruits à chair blanche surmontées de petites notes exotiques, passion et litchi. Sa robe dorée est en parfaite harmonie avec la bouche ronde et délicate de ce beau - très beau - Chardonnay.

Température de service : 10 à 12 °C  
Harmonie gastronomique :  
Myriade de plats de fruits de mer crus  
Escargots à la bourguignonne  
Tête de veau sauce gribiche