

# BOURGOGNE CHARDONNAY 2021 BLANC

JEAN-PHILIPPE MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

De par sa situation régionale, le Bourgogne Chardonnay est issu de parcelles plantées au Sud de la Côte de Beaune bénéficiant ainsi d'un meilleur ensoleillement sur les coteaux exposés au Sud et à l'Est.

## Accords mets et vins

Plateau de fruits de mer, poissons grillés. Sa puissance naturelle s'impose sur les tartes à l'oignon comme sur beaucoup de variétés de fromages comme le brie, le mont-d'or, le comté et la gamme des gruyères.

## Détails

**Viticulture** : Raisonnée  
**Région** : Bourgogne  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Bourgogne  
**Cépages** : Chardonnay  
**Couleur** : Blanc  
**Domaine** : Jean-Philippe Marchand  
**Millesime** : 2021  
**Contenance** : 0,75 L  
**Degrès** : 12,5 %

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire  
**Cépage** : 100% Chardonnay  
**Vendange** : Vendanges manuelles  
**Vinification** : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours  
**Elevage** : 100% fûts de chêne

## Dégustation

**Robe** : Robe jaune claire aux reflets argentés  
**Nez** : Pêche et la nectarine apparaissent agrémentées d'écorces d'orange, d'anis et d'une touche légèrement mentholée d'eucalyptus  
**Bouche** : Toute en harmonie, une rondeur délicate souple avec une fraîcheur qui soutient le vin  
**Finale** : Energie et précision  
**Garde** : 2 ans  
**Température de service** : 10°C - 12°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Marchand existe à Morey-Saint-Denis depuis sept générations. En 1893, il s'agrandit par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le bâtiment actuel date du début du 18e siècle et fût érigé sur une cave où les vins s'épanouissent.

