



Bourgogne Chardonnay 2020

Domaine Chardigny



C'est entre la Bourgogne et le Beaujolais que les trois frères exploitent le domaine Chardigny transmis par leurs parents et perpétuent la tradition familiale depuis le 18ème. Ils cultivent la vigne et transforment de magnifiques raisins en vins biologiques de grande qualité.

Aujourd'hui le domaine s'étend sur 20 hectares de vignes en agriculture biologique dont 8 en Saint-Véran, 6 en Saint-Amour, 3 en Bourgogne et 3 en Beaujolais-Villages.

Producteur: Domaine Chardigny

Pays: France

Région: Bourgogne

Appellation AOC: AOC Bourgogne

Millésime: 2020

Cépages: Chardonnay 100%,

Taux d'alcool: 13%

Format: 750 ml

SAQ

Importation privée 14924706

Prix (licencié): 29,15\$

Prix (particulier): 33,52\$

VITI-VINI

Type de sol

Argiles, Limon et sableux, des terroirs qui sont en quelques sortes la rencontre entre le Beaujolais et la Bourgogne.

Viticulture

Agrobiologique. Pas d'herbicides, ni pesticides.

Élevage & Vinification

Cuves inox seulement pour garder le fruit naturel et la fraîcheur du vin.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Robe jaune pâle au reflets dorés, au nez on perçoit des arômes de pomme, d'agrumes et de fleurs blanches. On reste tout en fraîcheur en bouche sur une belle acidité tranchante avec un côté salin.

Accords vins et mets

Parfait pour l'apéritif, les fruits de mers, les volailles ou les fromages.

Pour un meilleur service

Servir entre 10 et 12°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire