# Bourgogne Côre d'Or

## Domaine Françoise André

A l'origine du domaine en 1983, Michel et Françoise André, tous deux bourguignons et amoureux des vins de Bourgogne. Une succession d'achats de vignes issues de prestigieux terroirs de la côte de Beaune va se poursuivre pour atteindre 11 hectares aujourd'hui.

Françoise reste très impliquée aux côtés de sa belle-fille Lauriane, à qui elle a désormais confié l'avenir de l'exploitation.

Le domaine pratique une culture biologique de la vigne basée sur l'observation, la prévention et le respect des équilibres naturels. Peu interventionnistes en cuverie, Françoise et Lauriane considèrent que leur rôle est de laisser le terroir s'exprimer dans chaque cuvée afin de réaliser des vins expressifs, complexes, dotés d'une personnalité propre, leurs cuvées expriment ainsi tout le caractère du terroir de Beaune!

**Producteur:** Domaine Françoise André

**Pays:** France

**Région:** Bourgogne

**Appellation:** Bourgogne Côte d'Or

**Millésime:** 2019

**Cépages:** 100% Chardonnay

**Taux d'alcool:** 13,5%

**Format:** 750 ml

## SAQ

Importation privée

Prix (licencié): 42,65 $

Prix (particulier): 49,30 $

## VITI-VINI

**Type de sol**
Sols argileux.

**Viticulture**
Vendanges manuelles avec tri minutieux des grappes. Agriculture biologique.

**Vinification**
Pressurage en pressoir pneumatique, débourbage poussé, fermentations alcooliques et malolactiques en fûts de 350 litres, batonnage limité selon le millésime.

**Élevage**
Élevé dans des fûts de 350 litres (25-30% fûts neufs)

## DÉGUSTATION

**Commentaires de dégustation**
Robe couleur or. Cette cuvée respire le chèvrefeuille en fleur avec des arômes fruités. D'entrée elle impose son énergie par sa fraîcheur de jus. Équilibré entre son fruit et sa fine acidité cette cuvée met le plaisir au bout de vos papilles.

**Accords vins et mets**
Excellent pour accompagner du saumon cuit ou fumé, de la dorade ou des pâtes aux épinards et saumon.

**Pour un meilleur service**
Servir entre 10 et 12 °C.

**Temps de garde suggéré**
Se déguste déjà bien et sera à son apogée dans les deux prochaines années.