



FICHE DESCRIPTIVE

Nom du vin :	BOURGOGNE BLANC – LA GARENNE
Terroir :	Sol argilo-calcaire/Exposition Sud-est
Cépage :	CHARDONNAY
Rendement :	70 HL/HA
Mode de vinification :	Pressurage direct puis soutirage et débourage 24 heures après pour obtenir un moût limpide. Fermentation à basse température (16°C) pour une bonne extraction des parfums.
Mode d'élevage :	Vieilli en fût de chêne français pendant 9 mois, ouillage mensuel, bâtonnage une fois par semaine puis filtration et mise en bouteille.
Dégustation :	Vin Blanc d'une grande finesse avec d'infinies nuances de gout. Son élevage lui permet d'apporter un boisé fondu, de la rondeur, une belle longueur en bouche avec un léger accent minéral.
Accompagnements :	Apéritif, entrées chaudes, crudités, poissons et crustacés, viandes blanches
Température :	12°C
Conservation :	Eviter les variations rapides de température, pas de lumière et un maximum d'humidité
Conditionnements :	Bouteilles Bourguignonne 75cl Magnum Bourgogne 150 cl