



FICHE DESCRIPTIVE

Nom du vin:	BOURGOGNE BLANC – LES MORGUIERES
Terroir :	Sol argilo-calcaire à dominance argile/Exposition Sud
Cépage :	CHARDONNAY
Rendement :	70 HL/HA
Mode de vinification :	Pressurage direct puis soutirage 24 heures après pour l'éclaircir. Fermentation à basse température (16°C) pour une bonne extraction des parfums.
Mode d'élevage :	En cuve de 6 à 8 mois puis collage, filtration et mise en bouteille.
Dégustation :	Ce vin blanc à la robe brillante présente les caractéristiques d'un beau vin frais et croquant : un nez particulièrement fleuri, fruité en bouche, tout en légèreté et facile à boire.
Accompagnements :	Apéritif, entrées chaudes ou froides, 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