



CHATEAU DU CRAY

## BOURGOGNE *Chardonnay*

Cépage : 100% Chardonnay

Température de service : 10-12°C

Potentiel de garde : 3-6 ans

### *Situation et terroir*

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, notre Bourgogne Chardonnay Château du Cray se situe sur la commune de Buxy et représente 3.42ha.

### *Vinification / Elevage*

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 50% en cuve inox et 50% en fûts de Chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

### *Dégustation*

Vous apprécierez ses arômes de Chèvrefeuille, Genêt, Champignon. Notre Bourgogne Chardonnay est un vin frais et agréable, caractérisé par ses arômes assez explosifs de fruits, il s'exprime pleinement dans sa toute première jeunesse.

### *Accord Mets et Vin*

Très agréable à l'apéritif. Ce Bourgogne Chardonnay se marie également très bien avec les charcuteries, les poissons, les légumes grillés et marinés ainsi que les fromages de chèvre.

### *Récompenses*

2019: WE 90



**Maison André Goichot**

1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE

tel. 33 (0)3 80 62 85 17 fax. +33 (0)3 80 25 91 29

contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com

