

DEPUIS 1798

CHATEAU DU CRAY

BOURGOGNE CôTE

D'OR
Clos du Château

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°
Potentiel de garde : 3-6 ans

Situation et terroir

En 2017, les producteurs de l'appellation régionale « Bourgogne » des Côtes de Beaune et de Nuits ont obtenu la mention complémentaire « Bourgogne Côte d'Or ». Cette dénomination est réservée aux vins rouges et blancs tranquilles issus des 40 communes de cette aire délimitée. Notre Bourgogne Chardonnay Clos du Château entoure le Château de Savigny Les Beaune et représente 0,56 ha.

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.

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