



# BOURGOGNE Cuvée Transparence Sans Sulfite Ajouté

## Transparence

Bourgogne - Blanc 2018

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Bourgogne
<b>Cuvée :</b>	Transparence
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (100%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Vendangée le 10/09/2018, cette cuvée donne naissance à ce vin pur et intense, tout en fraîcheur. Mis en bouteille en ce début février, vous dégusterez ainsi un vin authentique où les arômes du Chardonnay s'expriment en toute transparence. A la vendange, nous procédons à une technique dite : BIO-PROTECTION. Cela consiste à protéger le jus de raisin contre les bactéries et autres levures non bénéfiques pour le raisin. Après la mise en bouteille : pas de conservateur = conservation courte



### ELABORATION

Culture biologique.  
Fermentation malolactique, Débourage, Non filtré.  
Filtration légère, Bouchon 1+1, Elevage sur lies.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur dorée, dense.  
**NEZ :** Arômes de fleurs blanches, arômes d'abricot.  
**BOUCHE :** Aromatique, onctueuse, notes d'acacia.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 11° et 13°  
**GARDE :** A consommer en 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Charcuteries, Entrées froides, Escargots à la bourguignonne, Jambon persillé

Powered by **Plugwine**

