



DOMAINE
GUY BOCARD
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

FICHE TECHNIQUE

BOURGOGNE CÔTE D'OR



Vin blanc sec, issu d'un assemblage de différentes parcelles sur le terroir de Meursault : « Les Durots », « Les Basses Gouttes » et « Les Grandes Coutures ». En conversion Biologique.

Cépage : 100% Chardonnay

Exposition et terroir : Parcelles exposées Sud-Est composées de sols argilo-calcaires, situées à une altitude de 230 mètres.

Vinification et élevage : Ce vin a été élaboré en fût de chêne français, élevé sur lies fines, pendant 12 mois dans nos caves. Nous utilisons en moyenne 20% de fûts neufs.

Notes de dégustation : robe or pâle et cristalline, joli nez confit aux accents miellés. En bouche nous retrouvons des arômes de pêche blanche à la fois fraîche et beurrée. Le boisé apporté par l'élevage en fût est bien intégré. Très beau volume en bouche pour ce chardonnay et belle finale.

Accords et service : A servir entre 12 et 13°C, il accompagnera à merveille les poissons, les fruits de mer, mais également certains fromages comme le brie, le mont d'or et le comté. Ce vin se conservera entre 5 à 8 ans dans une bonne cave à température constante.

Bonne dégustation !