

THE BOURGOGNES

Bourgogne Blanc

"Maxime"

Taste:

Robe or, reflet paille, limpide et brillant. Fleurs d'acacias, abricot, note légèrement beurrée, minéral et rond.

Food and wine pairings:

Il s'accorde parfaitement avec une volaille crémeuse et morille, foie gras poêlé, saint Jacques rôties et fromages.

Vinification:

Vinification à basse temperature 10/15°.

Designation of origin	Bourgogne
Cuvée	"Maxime"
Area	1ha.
Vineyard management	10 to 15 years old
Plantation density	7 500 vines/ha
Soil type	Argilo-calcaire
Grape variety	Chardonnay
Harvest	Mécaniques



HEV High Environmental Value



ORGANIC - organic winegrowing