

LES BOURGOGNES

Bourgogne Blanc

"Maxime"

Dégustation :

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

Accords Mets/Vins :

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°.

Appellation	Bourgogne
Cuvée	"Maxime"
Superficie	1 ha
Âge des vignes	De 10 à 15 ans
Densité de plantation	7 500 pieds / ha
Nature du sol	Argilo-calcaire
Cépage	Chardonnay
Vendanges	Mécaniques



HVE - Haute Valeur
Environnementale



En conversion BIO