

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°.

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



HVE - Haute Valeur  
Environnementale



BIO - Viticulture  
biologique