Domaine
CACHAT-OCQUIDANT



APPELLATION RéGIONALE - BLANC

Bourgogne Chardonnay

Élevé en fût de chêne, vous apprécierez ses arômes de brioche et de poire. Vin frais et agréable. La bouche est souple, précise et expressive en finale.

Cépage	100% Chardonnay
Degré d'alcool	13% vol.
Température de service	Servir entre 10 et 12°C.

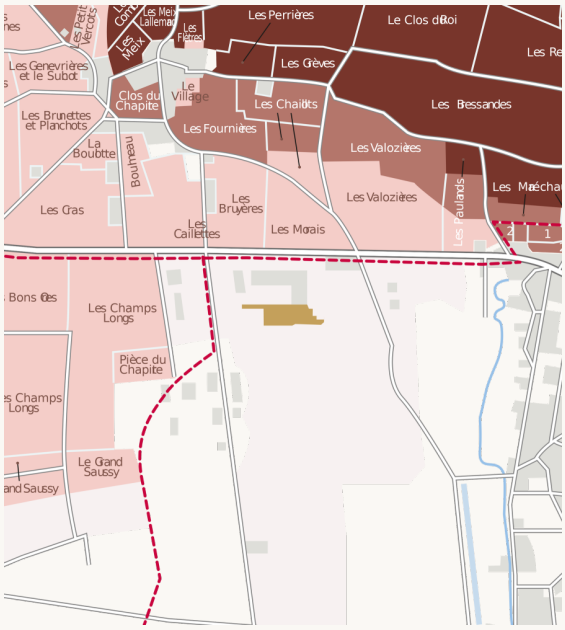
Vinification

A l'exception du Bourgogne Aligoté, tous nos autres vins blancs proviennent du cépage chardonnay. Les raisins sont mis dans un pressoir pneumatique puis débourbés pendant 24 heures. Le Bourgogne Aligoté fermentera et restera en cuve Inox jusqu'à sa mise en bouteille. Les autres vins fermenteront en fût de chêne avec 40% de fût neuf, sur lie avec batonnage, ils seront mis en bouteilles 11 mois après.

Accords mets et vins

Accompagnement : salés, petits fours, charcuterie ou sucrés avec une tarte aux pommes, des glaces ou sorbets.

Localisation



Domaine Cachat - Ladoix-Serrigny

3, place du Souvenir 21550 LADOIX-SERRIGNY

https://www.domaine-cachat-ocquidant.fr · domaine.cachat@wanadoo.fr