Domaine
CACHAT-OCQUIDANT



APPELLATION GRAND CRU - BLANC

Corton Clos des Vergennes Monopole

Cette parcelle, entourée de murs, est la fierté du Domaine.Ce grand vin affiche une couleur pourpre soutenue, velours rouge sombre. Ample, son bouquet s’exprime avec des accents fruités (myrtille, mûre, kirsch) et en évoluant, ses notes virent au sous-bois, cuir, poivre et réglisse. Au palais, il est puissant et corsé, structuré et volontiers démonstratif : de la mâche et du corps. Ferme et franc, possédant des tannins présents et élégants, il a besoin d’un peu de temps pour s’épanouir.

Cépage	100% Chardonnay
Degré d’alcool	13% vol.
Température de service	Servir entre 15 et 16° C.

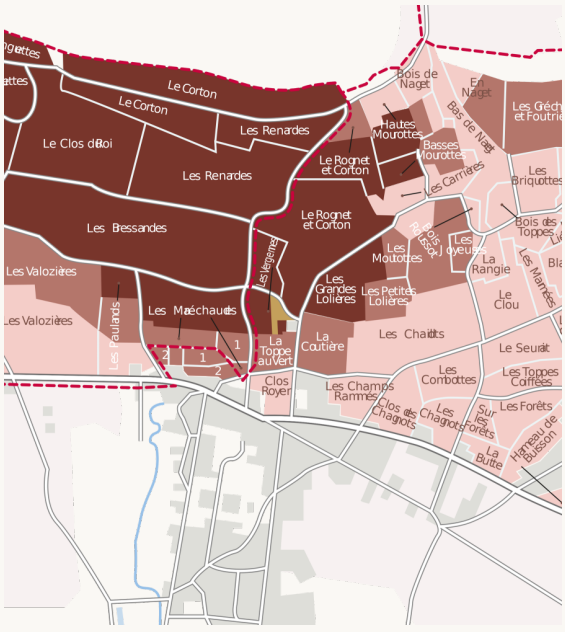
Vinification

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

Solide et opulent, il mérite un met de choix tel une pièce de bœuf rôtie ou tous les gibiers à plumes comme à poils, qu’ils soient rôtis ou en sauce.

Localisation



Domaine Cachat - Ladoix-Serrigny

3, place du Souvenir 21550 LADOIX-SERRIGNY

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