Domaine
CACHAT-OCQUIDANT



APPELLATION VILLAGE - BLANC

Meursault Grands Charrons

Robe or pâle aux tonalités verdâtres dans sa jeunesse. Le nez est magique, d’une grande finesse et complexité. La bouche est d’une densité impressionnante. L’harmonie entre le gras et l’acidité est parfaite.

Cépage	100% Chardonnay
Degré d’alcool	13% vol.
Température de service	Servir à 13°C.

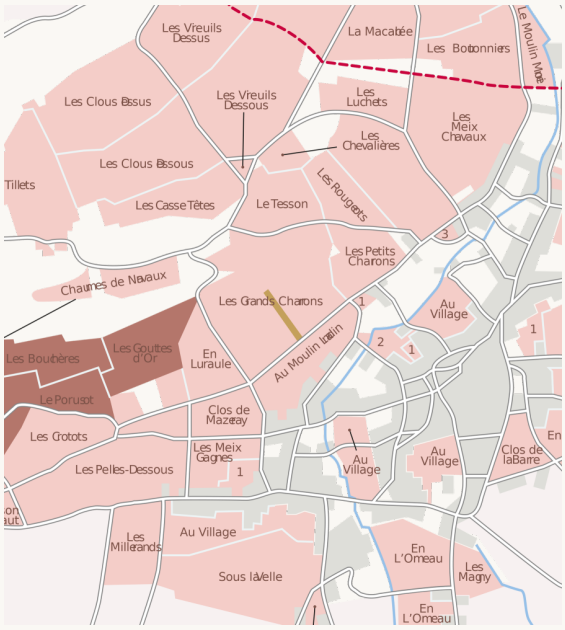
Vinification

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

C’est un vin idéal pour des homards ou autres plats de grande gastronomie.

Localisation



Domaine Cachat - Ladoix-Serrigny

3, place du Souvenir 21550 LADOIX-SERRIGNY

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