Domaine
CACHAT-OCQUIDANT



APPELLATION VILLAGE - BLANC

Pernand-Vergelesses

Vinifié en fût de chêne, la robe de ce vin est jaune doré. Le nez est élégant et complexe sur des notes grillées, beurrées et fruitées. La bouche est dense, ample et étoffée.

Cépage	100% Chardonnay
Degré d'alcool	13% vol.
Température de service	Servir entre 11 et 13°C.

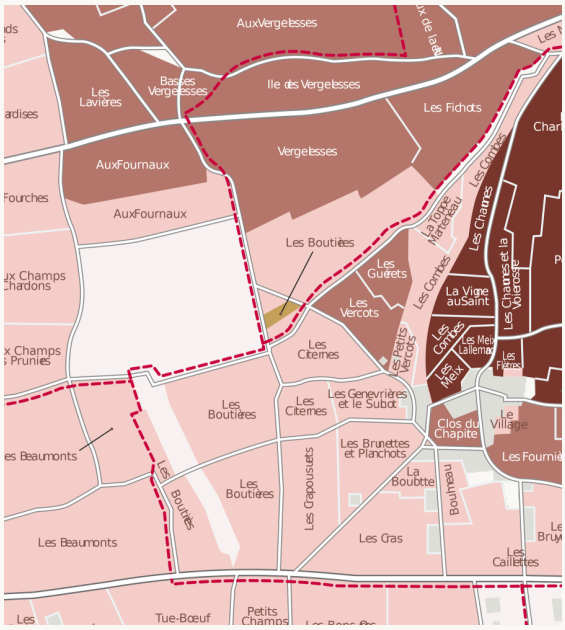
Vinification

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

Il pourra vous étonner avec une volaille à la crème ou un gratin de fruits de mer.

Localisation



Domaine Cachat - Ladoix-Serrigny

3, place du Souvenir 21550 LADOIX-SERRIGNY

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