Millesime : 2022

BOURGOGNE CHARDONNAY 2022 BLANC

JULIEN MARCHAND

Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

D régionale, le Bourgogne Chardonnay est issu de parcelles plantées au Sud de la Côte de Beaune bénéficiant ainsi d meilleur ensoleillement sur les coteaux exposés au Sud et à l'Est.

Accords mets et vins

Plateau de fruits de mer, poissons grillés. Sa puissance naturelle l'impose sur les tartes à l'oignon comme sur beaucoup de variétés de fromages comme le brie, le mont-d'or, le comté et la gamme des gruyères.

Détails

Degrès : 12,5 %
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Julien Marchand
Domaine : Julien Marchand
Couleur : Blanc
Région : Bourgogne
Appellation : AOP Bourgogne
Cépages : Chardonnay
Viticulture : Raisonnée
Millesime : 2022
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Vendanges manuelles
Vinification : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours
Elevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Robe : Robe jaune claire aux reflets argentés
Nez : Pêche et la nectarine apparaissent agrémentées d'écorces d'orange, d'anis et d'une touche légèrement mentholée d'eucalyptus
Bouche : Toute en harmonie, une rondeur délicate souple avec une fraîcheur qui soutient le vin
Finale : Energie et précision
Garde : 2 ans
Température de service : 10°C - 12°C

HISTOIRE DU DOMAINE

JULIEN MARCHAND représente la 5ème génération de vignerons, Il a travaillé avec son grand père Claude MARCHAND à Morey St Denis, et son père Jean Philippe MARCHAND. Actuellement il se partage entre son métier d'électricien, la vinification et l'élevage des vins et ses deux enfants. Gourmet, gourmand, il apporte sa gourmandise dans les vins, afin d'apporter le fruité, la rondeur du Pinot Noir et Chardonnay tout en présentant une belle structure de tannins élégants.

Plaisirs du vin
Agen