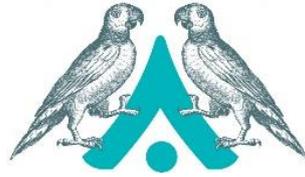


DORMY



Authentique

Cépage : Chardonnay

Origine : Bourgogne

Age du vignoble : 40-50 ans

Mode de culture : Agriculture raisonnée

Vinification : traditionnelle, élevage sur lies fines en cuve inox pendant 10 à 12 mois

Potentiel de garde : A boire de suite ou à laisser vieillir sur des notes d'évolution

Degré alcoolique : 13°

Température de service : Entre 11°C et 14°C

Description

En distinguant certaines vignes, DORMY a créé une cuvée de qualité réunissant chacune des caractéristiques des parcelles choisies. Notre pratique viticole méticuleuse et notre approche écologique et responsable de l'environnement ont permis de créer un grand et beau Chardonnay qui met en valeur toute la typicité de la Bourgogne.

Notes de Dégustation

Paré d'une ravissante robe or blanc aux reflets argentés, ce Chardonnay de Bourgogne livre un bouquet expressif et opulent de mandarine, de zeste d'orange et de réglisse. La bouche dévoile une matière généreuse, parfaitement équilibrée par une fraîcheur acidulée. Une finale saline et minérale lui confère une très belle longueur et de l'élégance, le tout sublimé par une pointe d'amertume en fin de bouche.

Accords Mets et Vin

Apéritif : tapas, gougères

Entrées : parfait avec gambas, terrines de poisson, salades, fruits de mer

Plats : viandes blanches, volailles, poisson, fruits de mer, pâtes, légumes, cuisine italienne et asiatique

Fromages : chèvre du Mâconnais, comté, beaufort, rocamadour, brie, saint-marcellin

Frais, élégant, équilibré, l'authentique Chardonnay de Bourgogne