

DORMY



Renaissance

Cépage : Chardonnay

Origine : Bourgogne

Age du vignoble : 50 ans

Mode de culture : Agriculture raisonnée

Vinification : traditionnelle, élevage sur lies fines en fûts de chêne d'origine France

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

Avec Renaissance, Dormy a voulu relever le côté subtil et aromatique que peut apporter un élevage contrôlé en fûts de chêne dans la plus grande tradition bourguignonne.

Notes de Dégustation

Belle robe brillante aux reflets d'or, ce Chardonnay de Bourgogne Renaissance offre un nez subtil avec de belles notes d'agrumes, l'élevage en fûts apporte ici de la rondeur et un agréable parfum de brioche. Structure et harmonie se fondent en une unité parfaite. La bouche est ronde, ample aux saveurs de fruits frais, agrémentés par la noisette et l'amande. L'ensemble est fin à la fois gourmand et minéral sublimé par une pointe d'acidité en fin de dégustation.

Accords Mets et Vin

Apéritif : feuilletés au saumon, velouté d'asperges, friture d'ablettes

Entrées : truites fumées, tartare de langoustines, brioches farcies au foie gras

Plats : sole à la normande, bar en croûtes de sel, spaghetti aux gambas, poularde au vin jaune, ris de veau

Fromages : chèvre du Mâconnais, époisses, cabécou, cœur de Touraine cendré, saint-marcellin

Riche, fin, harmonieux, Renaissance d'un Chardonnay de Bourgogne