

CHÂTEAU DE LA TOUR DE L'ANGE

Bourgogne Chardonnay
2020

Histoire

Le Château de la Tour de l'Ange situé à Davayé est un domaine de 47 hectares proposant une gamme de vins du Mâconnais et du Beaujolais.

Cépage

Chardonnay

Origine

La Bourgogne est le berceau du Chardonnay, qui développe sa plus parfaite expression sur ses terres. Produit en Côte-d'Or, Saône-et-Loire et dans l'Yonne, le Bourgogne Chardonnay est un vin d'initiation, invitant à découvrir les appellations Village, Premier Cru et Grand Cru de Bourgogne.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. Fermentation en cuves inox thermo-régulées à 16°C. Elevage en cuves inox thermo-régulées pendant 6 à 8 mois.

Type de sol

Sols argilo-calcaires, résultant de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.



Couleur

Robe brillante aux reflets verts.



Nez

Nez expressif, citronné avec une touche florale de fleurs blanches.



Palais

Bouche charnue et consistante. Finale soutenue légèrement saline.

Recommandations

Parfait avec une andouillette grillée ou des escargots de Bourgogne, mais aussi avec des poissons, crustacés, des volailles à la crème et des viandes blanches. Fromages à pâte cuite (Gruyère, Gouda...) ou fromages frais (chèvres).

Services

11 - 13°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com