

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

BOURGOGNE CHARDONNAY

Appellation d'Origine Protégée

Gamme SIGNATURE

REGION

France / Bourgogne / Bourgogne

CEPAGE Chardonnay

SOL

Sur la commune de Viré, les vignes en coteaux exposées Sud-Est sont plantées sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles et à la machine. Foulage et pressurage des raisins, pour extraction des moûts, fermentés ensuite à basse température contrôlée en cuves inox. Fermentation malolactique partielle ou complète, selon la teneur en acidité du vin. Passage en fûts pendant 6 mois. Mise en bouteille au bout de 8 mois. Prêt à boire 2 mois après la mise en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe or vert. Bouquet de bois frais, de fleurs blanches et de fruits juste murs, très généreux en bouche, bien équilibré et d'une bonne longueur. Typiquement Chardonnay.

ACCORDS METS & VINS

Servir avec des grenouilles ou un poulet à la crème.

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE 2-3 ans

DOMAINE

Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.

