Domaine Guillot - Gonin

FICHE TECHNIQUE

Bourgogne Blanc

Cuvée Andréa

Appellation Bourgogne Contrôlée · Vin blanc élevé en fût de chêne



DEGRÉ	SERVICE	GARDE
12,5 % vol.	12 °C	2 à 3 ans

Le vin

CÉPAGE	Chardonnay
TERROIR	Argilo-calcaire
SITUATION	Au sud du cru Saint-Véran, à proximité du Mâconnais
VIGNES	Plusieurs parcelles palissées, taille en arcure
VENDANGES	Mécaniques
VINIFICATION	Pressurage direct
ÉLEVAGE	12 mois en fût de chêne

Dégustation

Robe Jaune doré et limpide.

Nez Bouquet intense de miel et de fruits exotiques, avec des notes subtilement boisées et vanillées.

Bouche Suave, belle structure aromatique et belle persistance. Un vin blanc sec.

Accords mets-vins

En apéritif et sur les entrées de poissons ou de fruits de mer (pétoncles, Saint-Jacques…). Au cours du repas : poissons, volailles en sauce, quenelles et bouchées à la reine. Également sur les fromages à pâte dure (Comté, Gruyère…) et les gâteaux aux fruits ou au chocolat.

4305 Voie Romaine, 69910 Villié-Morgon, France • contact@domaine-guillot-gonin.fr • domaine-guillot-gonin.fr