Domaine Guillot - Gonin

FICHE TECHNIQUE

Bourgogne Blanc

Mon Rêve

Appellation Bourgogne Contrôlée · Vin blanc



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	9 mois en cuves inox

Dégustation

Robe Jaune doré, limpide et brillante.

Nez Arômes d'agrumes, parfois de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion).

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

Accords mets-vins

En apéritif et sur les entrées de poissons et de fruits de mer ; puis poissons, volailles en sauce, quenelles et bouchées à la reine. Également sur les fromages à pâte dure (Comté, Gruyère…) et des desserts comme la tarte au citron ou la charlotte aux fruits.

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