DOMAINE BESANCENOT

Bourgogne Chardonnay

- **Région :** Bourgogne
- **Niveau :** A.O.C Bourgogne Chardonnay
- **Appellation :** Bourgogne Chardonnay « Cote d'or »
- **Couleur :** Blanc
- **Cépages :** 100% Chardonnay
- **Alcool :** 13%
- **Contenance :** Bouteille de 75cl
- **Classification :** Domaine certifié HVE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

La maison Besancenot est un domaine familiale présent depuis plus de cinq générations. Les Vins sont élaborés traditionnellement avec des méthodes ancestrales alliant savoir-faire et modernité. D'ailleurs la critique primée Canadian Wine Natalie Maclean a parlé de leur « belle complexité » et de leur « finesse du vieux monde ».

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, Vinification longue à froid et élevage 12 mois en cuve inox.
Bouchonnage : Bouchon DIAM

Robe aux reflets dorés plus soutenus.

Au nez, les arômes intenses de fruits à chair blanche dominent, accompagnés de notes florales, lactées.

Amples, ronds et puissants

Température de service : entre 14° et 15°
Temps de garde : 5 ans

Apéritif, crudités ou viandes blanches.