



DOMAINE la MARCHE



Côte Chalonnaise Blanc



TERROIR

Les vignes sont situées sur le Domaine La Marche, un magnifique domaine de 24 hectares cultivé en agriculture biologique depuis 2008 et propriété de Louis Max. Les sols sont riches en calcaire, ce qui convient parfaitement au cépage Chardonnay.

CEPAGE

100% Chardonnay.

VINIFICATION

Vendanges manuelle, avec tri rigoureux avant la vinification. Fermentation en cuve inox, puis élevage en fûts de chêne pendant 12 mois, dont 20% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Belle robe jaune or pâle brillante.

Un nez de fruits à chair blanche (pêche, poire) avec une pointe d'agrumes et de miel.

En bouche, c'est un vin généreux et riche, bien équilibré.

ACCORDS METS ET VIN

En apéritif, sur des entrées comme les pâtés chauds, les tourtes mais aussi tout ce qui est très régional comme les cuisses de grenouilles grillées persillées, les escargots de Bourgogne, les pauchouses. Les poissons sauront aussi lui faire honneur.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Se boira frais, entre 12 et 14°C.

Un vin prêt à boire mais qui gagnera à être conservé pendant au moins deux ans.

