

## VIN BLANC

## BOURGOGNE CÔTE D'OR - Chardonnay



Le vignoble du BOURGOGNE CÔTE D'OR s'étend sur 65 km de long, sur un à deux kilomètres de large, de Dijon aux Maranges. En 2017, les producteurs de l'appellation Régionale « Bourgogne », localisés dans les Côtes de Beaune et de Nuits ont obtenu la mention complémentaire « **Bourgogne Côte d'Or** », devenant ainsi un Bourgogne Identifié en appellation Régionale, correspondant à des secteurs géographiques déterminés dans l'aire de production Bourgogne

|                        |  |
|------------------------|--|
| Catégorie              | AOC REGIONALE  |
| Région Viticole        | Vignoble de la Côte de Nuits, en Côte d'Or   |
| Communes de production | MARSANNAY - Assemblage de plusieurs parcelles éparses du nord au sud (Champagne Haute, Les Barres)                             |
| Cépage                 | CHARDONNAY (100%)  |
| Vendanges              | Manuelles – Tri sélectif aux vignes, puis sur table vibrante.  |
| Élevage                | 10 mois en fûts de chêne de 500 litres + 2 mois en cuve  |
| Terroir                | Alluvions, Cailloutis calcaires, et Calcaires à oolithes blanches  |
| Âge des vignes         | 35 à 50 ans  |
| Type de culture        | En conversion vers l'Agriculture Biologique jusqu'au millésime 2018<br><b>Certifié AB par Ecocert depuis le millésime 2019</b> |
| Production             | 4 000 bouteilles   |
| Température de service | 10 à 12°C  |

## DEGUSTATION

Le « Bourgogne Côte d'Or » blanc, récolté sur la commune de Marsannay, affiche une couleur or jaune pâle. Le nez évoque des notes de citron, d'amande, de fleurs d'acacia et d'aubépine. La bouche exprime une matière fruitée bien enrobée, devenant plus saline et citronnée en finale, avec des nuances de réglisse et de brioche.

## ACCORDS METS &amp; VINS

Son équilibre entre rondeur et fraîcheur le rend accessible pour un apéritif avec des tapas, toast de rillettes d'oie, terrine de volaille, toast de saumon et crème de citron. Il apprécie les poissons fins en sauce, les escargots au beurre, un filet de volaille au parmesan, ainsi que les fromages souples et crémeux à pâte molle.

Domaine Huguenot – 21160 Marsannay-La-Côte – Bourgogne – Côte d'Or - France

