



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation 1^{er} cru
Contrôlée

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Chardonnay pour les
blancs et Pinot noir pour les
rouges

Nature du sol : Argilocalcaire

Vinification pour les blancs :
Vendange manuelle
Pressurage en grappe entière
Débourbage à froid pendant 24
à 48 heures.

Fermentation alcoolique et
malolactique en fût

Vinification pour les rouges :

Vendange manuelle

Egrappage

Fermentation alcoolique en cuve
inox ou en bois

Pigeage 2 fois par jour pendant
10 jours et remontage

Macération pelliculaire puis
décuvage

Élevage : En fût pendant 9 à 12
mois dont 20% à 30% des fûts
sont neufs

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Nos vins sont le reflet de l'écoute que l'on porte sur le millésime. C'est ainsi, qu'il exprime ses meilleures qualités organoleptiques. Sa finesse, sa souplesse et sa volupté définissent son caractère d'exception.

ACCORDS METS VINS

Les produits de la mer, tels que des crevettes, des noix de saint Jacques ou bien du crabe seront les parfaits compagnons de dégustation de ce 1^{er} cru blanc. Tandis que pour le vin rouge il se dégustera parfaitement avec des viandes grillées ou en sauce.

LES APPELLATIONS

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume, Nuits Saint Georges 1^{er} Cru les Crots, Vosne Romanée 1^{er} Cru les Suchots, Chassagne Montrachet 1^{er} Cru les Embazées, Meursault 1^{er} Cru les Charmes, Santenay 1^{er} Cru les Gravières.

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France
Mail : contact@alexandregauvin.com - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

