



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation Grand 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 de 16 à 18 mois
dont 30% à 50% des fûts sont
neufs

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

C'est sur ce terroir d'exception que les vignes donnent le meilleur d'elles-mêmes en offrant des vins d'une qualité inégalée. L'intensité des leurs arômes, la richesse de leurs structure, la finesse de leurs tannins vous feront vivre une expérience de dégustation unique.

ACCORDS METS VINS

Le homard ou la langouste seront les parfaits compagnons de dégustation pour nos vins blancs. Tandis que pour nos vins rouges, des mets tels qu'un canard rôti, un bœuf bourguignon ou bien un coq au vin iront à ravir pour ces grands crus.

LES APPELLATIONS

Clos Vougeot Grand Cru, Corton Charlemagne, Corton
Les Bressandes, Charmes Chambertin.

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

