

Alexandre Gauvin



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation Village
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 mois
à 12 mois dont 10% à 20% des
fûts sont neufs

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Les vins blancs portent l'expression du Chardonnay à travers sa structure et sa minéralité unique. Tandis que les vins rouges sont marqués par leurs équilibres et la souplesse de leurs tannins.

ACCORDS METS VINS

Les vins blancs s'accorderont avec des poissons grillés et poêlés ou bien encore avec du fromage tel que de l'époisse. Des mets comme la fondue bourguignonne, un lapin aux champignons ou bien des fromages comme du comté, seront en parfaits accords avec ces vins rouges.

LES APPELLATIONS

Chablis, Gevrey Chambertin, Nuits Saint Georges,
Pommard, Meursault, Pouilly Fuisé

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

