



AOP BOURGOGNE

DOMAINE DE ROTISSON

Blanc



Cépages : 100% Chardonnay

Sol : argilo calcaire

Vinification & Élevage : petite macération pelliculaire, léger pressurage pneumatique, fermentation alcoolique en barrique de chêne de 2 et 3 vins. Fermentation malolactique complète. Assemblage, collage bentonite, filtration avant mise en bouteille.

Dégustation :

Robe or vert, nez de beurre frais, d'amande douce, de noisette et de citron vert. La bouche est fluide et minérale, équilibrée et puissante, le côté boisé est fondu, mais apporte du gras.

A accorder sur une volaille à la crème, des poissons en sauce. A tester sur un fromage de chèvre sec.