



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

BOURGOGNE CHARDONNAY « LES CHAZOTS »

La parcelle des Chazots se situe sur la commune de Pommard sur l'aire d'appellation AOC Bourgogne.
Elle est d'une superficie de 48 ares 82.

La vigne est enherbée dans le rang et labourée sous le rang.
La récolte est manuelle.
L'élevage se fait en futs de chêne de 2 et 4 ans pendant 12 mois

Son sol est peu caillouteux, profond, composé essentiellement d'alluvions et de limons d'épandage provenant de la Saône.
Riche en argile, il permet à la vigne de bien s'acclimater et de pouvoir grandir sans difficultés.
Ce Bourgogne blanc « Les Chazots » révèle des arômes de noisette aux accents beurrés et épicés, de fleurs blanches, abricots et pêches.
Au palais, il surprendra par sa finesse. Il est ample, onctueux, ferme et persistant.

Il accompagne vos plats :

*Des brochettes de queues de langoustines; Un bar au fenouil; Une cassolette de crabe;
Des asperges au beurre tiède; Un Brie de Meaux ; Une Andouillette de Troyes ; Un jambon persillé
Sa température idéale de service est de 12 °*

