

BAUDOUIN MILLET  
INTENSEMENT  
CHABLIS

# BOURGOGNE CHARDONNAY 2021

MÉDAILLE D'OR GILBERT & GAILLARD



**GÉOLOGIE :** SOL ARGILO-CALCAIRE  
**AGE DE LA VIGNE :** 20 ANS  
**GARDE :** 3 ANS  
**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION :** ENTRE 10 ET 12 °



## VINIFICATION

CE BOURGOGNE, 100% CHARDONNAY EST ISSU D'UNE VINIFICATION TRADITIONNELLE SUR LIES FINES EN CUVE INOX THERMORÉGULÉE.



## DÉGUSTATION

CE BOURGOGNE BLANC OFFRE UNE ROBE OR PÂLE AUX REFLETS VERT ARGENTÉ. LE NEZ EST RICHE, IL MÊLE DES ARÔMES D'HERBES COUPÉES, DE PLANTES MÉDICINALES, DE CITRON ET UNE MINÉRALITÉ PIERREUSE. EN BOUCHE, UNE ACIDITÉ CAMARADE, UNE STRUCTURE FINE, UN JOLI DÉROULÉ FRUITÉ.

GOURMANDISE ET FRAÎCHEUR SONT AU RENDEZ-VOUS.

## ACCORD MET VIN

APÉRITIF  
FRUITS DE MER  
PLANCHE DE CHARCUTERIE  
POISSONS  
VIANDE BLANCHE GRILLÉE  
FROMAGE DE CHÈVRE ET COMTÉ

## IDEE GOURMANDE

CASSOLETTE D'ESCARGOTS

