



DOMAINES PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE
Ophélie et Yannick Paquet

BOURGOGNE -CHARDONNAY



TERROIR

Situé sur la commune de CHAINTRÉ entre 200 et 300 mètres d'altitude. Sur le lieu-dit Château de Chaintré. Les sols composés d'argile et de Marne sont exposés au sud-est.

VIGNES

L'âge moyen des vignes est de 30 ans. Le cépage est le chardonnay. Le rendement moyen de ces parcelles est d'environ 60hl/hectare. Nous produisons environ chaque année 15 000 bouteilles.

VINIFICATION

Traditionnelle bourguignonne. Les vendanges sont entièrement manuelles, pressurage pneumatique. L'élevage en fûts de chêne. Les levures sont indigènes afin de préserver la typicité du terroir.

DÉGUSTATION

Robe or-vert. Minéral, légèrement citronné, agréable en bouche, bien équilibré entre la rondeur et la fraîcheur des agrumes. Les notes, boisés viennent enrichir la palette aromatique et apporte plus de richesse à ce vin.

HARMONIE METS et VINS

On le servira à l'apéritif mais il pourra très bien accompagner un poisson d'eau douce ou un poulet à la crème.
Température de service 10 à 12°.

GARDE

Il peut se consommer dès aujourd'hui, et pourra se garder de 1 à 3 ans.