

# BOURGOGNE CHARDONNAY

## Blanc

### DOMAINE LEQUIN-COLIN

- Certification : BIO  
- Appellation : AOP Bourgogne Chardonnay
- Cépage : Chardonnay (100%)
- Terroir : Marne calcaire



**Vinification** : Cueillis à la main, les raisins sont triés et pressés immédiatement. Après le pressurage, le moût est mis en fûts de chêne. Les fermentations alcooliques et malo-lactiques se font donc en fûts. Un bâtonnage hebdomadaire jusqu'à la fin de la fermentation malo-lactique remet les lies en suspension, ce qui « graisse » et « nourrit » le vin. L'élevage s'effectue sur lies pendant 12 à 16 mois selon les cuvées et/ou les millésimes.

**Notes de Dégustation** : Vin blanc minéral et très fin. Des arômes légèrement briochés, toastés dus au passage en fûts. Des notes de fruits jaunes à croquer. Joli blanc digne de certains grands noms de Bourgogne.

**Accords Mets & Vins** : A déguster avec coquilles Saint-Jacques, asperges, blanquette de veau, poulet à la crème ou du Brie en fromage. Servir autour de 8 et 10°C.

# BOURGOGNE CHARDONNAY

White

## DOMAINE LEQUIN-COLIN

- Certification : BIO  
- Appellation : AOP Bourgogne Chardonnay
- Terroir : Limestone Marl
- Varietal : Chardonnay (100%)



**Vinification** : Hand-picked, the grapes are sorted and pressed immediately. After pressing, the must is put into oak barrels. The alcoholic and malolactic fermentations take place in barrels. Weekly stirring of the lees until the end of the malolactic fermentation puts the lees back into suspension, which "greases" and "nourishes" the wine. The wine is aged on its lees for 12 to 16 months, depending on the vintage and/or the wine.

**Tasting Notes** : Mineral and very fine white wine. Slightly brioche and toasted aromas due to the passage in barrels. Notes of yellow fruits to crunch. A pretty white worthy of some of the great names in Burgundy.

**Food & Wine Pairing** : To be enjoyed with scallops, asparagus, blanquette de veau, chicken in cream sauce or Brie cheese. Servir autour de 8 et 10°C.