



**BOURGOGNE CÔTE D'OR BLANC 2018
" CLOS DE LA CHAPELLE "
CHARDONNAY DOMAINE DE BELLENE**

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Note de dégustation :

La robe est jaune pâle, avec de légers reflets verts.

Le nez frétille de suite dans le verre avec des notes minérales escortées par un boisé frais, grillé et net. On est de façon certaine en présence d'un grand vin blanc de Bourgogne ! La bouche, ample et vive, se pare d'un bel équilibre, d'une longueur et d'une puissance moyenne qui prolongent les sensations de l'examen olfactif .C'est le beau Bourgogne blanc de toutes les occasions !

Température de service : Entre 8 et 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Noix de St Jacques snackées, poissons grillés ou meunière, homard

Commentaires du sommelier :

Magnifique terroir argilo-calcaire, le Clos de la Chapelle est une petite parcelle (0.49 ha) de chardonnay plantée en 1977. Cette vigne est cultivée avec grands soins par Nicolas Potel, vigneron talentueux qui vinifie ensuite dans sa propriété familiale nommée Domaine de Bellene. Ce vin est élevé sur lies fines en fûts de 600 litres pendant 12 mois. Les fûts ne sont pas neufs et ce type de grand contenant est privilégié afin d'éviter un caractère boisé trop dominant. Le résultat est un délice d'équilibre et d'élégance.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

