



BOURGOGNE BLANC " LES BOUTILLETS " 2025 DOMAINE CHEVEAU ET FILS / BIO

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Mâconnais
Cépage(s) : 100% chardonnay

Note de dégustation :

Robe jaune pâle avec des reflets verts, le nez s'ouvre sur des notes minérales et de fruits à chair jaune avec un soupçon de bois de chêne. La bouche possède une belle ampleur et se termine tout en fraîcheur et en minéralité avec une délicate note boisée.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Poisson poché ou vapeur, coquillages et crustacés (st jacques, homard, ...) légèrement saucés, fondue ou raclette en saison hivernale...

Commentaires du sommelier :

Sur les communes de Saint-Vérand, Chânes et Leynes, la famille Cheveau cultive des vignes de Chardonnay qui donneront naissance à cette cuvée « Les Boutillets ». Les sols sont ici des roches volcaniques siliceuses. Après une vendange manuelle, la vinification se passe via des levures indigènes, sans collage. L'élevage prend place pour 90% en cuve inox et 10% en fûts neuf de 600 litres pendant 12 mois. L'alliance de ces terroirs et du bois de chêne révèle un vin raffiné, précis, tendu et subtilement boisé.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

