



Bourgogne Côtes d'Auxerre

Appellation régionale "Bourgogne" identifiée

« Côtes d'Auxerre » en 1993.

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Côteaux argilo-calcaire marneux du Kim-méridgien.

Vinification : Pressurage direct. Fermentation de 10 à 15 jours en cuves inox thermorégulées à 22°C.

Elevage : Cuves Inox

Dégustation : Robe or gris avec des reflets verts. Arômes de fleurs blanches (Acacia) dans sa jeunesse qui évoluent vers des saveurs de miel.

Garde : De 1 à 5 ans

Accompagnement : Les poissons chauds ou froids, les tourtes ou quenelles, les crustacés et aussi les andouillettes.

Température de service : Entre 12 et 15°C



Domaine des Remparts
6 route de champs
89530 St Bris le Vineux

www.domaine-des-remparts.com