DOMAINE FRANCE DESSAUGE
7, PLACE DE L'EGLISE
71150 CHEILLY-LES-MARANGES
TEL. 06 32 86 05 04 - E-mail: dessauge@free.fr

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune



Origine : 3 parcelles avec une très bonne exposition (soit 1,2 ha) plantées sur la commune de Cheilly-les-Maranges.

Terroir : sol de marnes et d'éboulis calcaires

Cépage : Chardonnay

Vinification et élevage : Le vin est élevé en fût sur lie avec 30 % de fût neuf pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.

Notes de dégustation : Des nuances légèrement paille aux reflets d'or pâle. Les arômes de fleurs blanches s'associent au miel, rappelant le pain d'épices. En bouche, l'élégance est sûre, aimable, gardant la fraîcheur du cépage sans céder à l'excès de moelleux.

Accords : la vivacité de sa jeunesse s'associera très bien avec des escargots. Il embellira les plats simples : poissons subtils ou woks de légumes. Un peu plus vieux, sa rondeur et sa densité croissante mettront en valeur des plats plus riches comme des poissons en sauce ou des crustacés. Fromages : bleu de Bresse, chèvres et famille des gruyères.

Température de service : entre 13 °C et 15 °C

Durée indicative de conservation : jusqu'à 5 ans, voire plus si bonne cave

Domaine France Dessauge – 7, place de l'Église – 71150 Cheilly-les-Maranges
Tél : 06 32 86 05 04 – Mail : dessauge@free.fr
www.dessauge-bourgogne.fr

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE