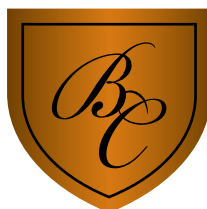


DOMAINE
Bouthenet-Clerc

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AU PARADIS



TERROIRS

CÉPAGE	100% Chardonnay
SURFACE	0,58 hectare
SOLS	Argilo-calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Début de fermentation alcoolique en cuve inox sous contrôle des températures (17 à 20°C). Entonnage à mi-fermentation (20% de fûts neuf). Elevage d'un an avec fermentation malolactiques.

DÉGUSTATION

De couleur or pâle avec parfois des reflets verts, le nez révèle des notes de fruits à chair blanche, pomme, coing, pêche et une légère pointe de grillé (fûts). En bouche il garde la fraîcheur du Chardonnay. Le vin est frais et équilibré entre fruit et minéralité.

ACCORDS

Il accompagne idéalement des poissons en sauce légère, des coquillages ou une volaille à la crème. Il se marie aussi très bien avec des fromages de chèvre ou des légumes de saison.

SERVICE & GARDE

Servir à 10 - 13°C / A déguster dans les 3 ans



«Le vin est une discipline où l'on ne triche pas. Chaque geste doit tendre vers l'excellence, même si cela demande du sacrifice.»

ANTOINE CLERC

10, rue Saint-Louis, Hameau de Mercey
71150 Cheilly-lès-Maranges - France

contact@bouthenet-clerc.fr

06 15 32 78 77

WWW.BOUTHENET-CLERC.FR