Description des vins

CRÉMANTS · VINS ROUGES · VINS BLANCS





Bourgogne Aligoté

Domaine Davanture, 2024

Arômes:
Au nez, ce vin exprime des notes de fruits murs et l'élevage en futs apporte de la finesse et de la longueur. Les vignes qui arrivent bientôt aux quatre vingt ans offrent une bouche pleine avec une belle minéralité.

Vinification et élevage :
Pressurage pneumatique puis débourbage de 24h.
Fermentation en cuve inox et futs
Elevage de 10 mois.

Cépage :
Aligoté

Caractère :
La minéralité du Kimméridgien s'exprime pleinement et le gras, que l'on doit aux vieilles vignes, confère à ce vin une belle rondeur.

Service : 11 à 12°

Accords mets-vin :
Apéritif, gougères, jambon persillé, escargots à la bourguignonne, salades, huîtres, poissons grillés, légumes vapeur, fromages de chèvre.



Montagny - Le Clou

Domaine Goubard, 2023

Arômes:
Notes citronnées, florales, et une touche de pierre à fusil.

Vinification et élevage :
Souvent en cuves inox ou parfois partiellement en fûts

Cépage :
Chardonnay

Caractère :
La région de Montagny se situe à l'extrémité sud de la Côte Chalonnaise, l'ensoleillement généreux est tempéré par des nuits fraîches, favorisant la maturité lente des raisins et la préservation de l'acidité naturelle. Les sols argilo-calcaires, riches en minéraux, confèrent aux vins de Montagny une structure vive.

Service : 10 à 12°

Accords mets-vin :
Poissons grillés ou en sauce légère tels qu'une truite meunière, des crustacés cuisinés ou des coquilles Saint-Jacques poêlées. Les volailles à la crème, les fromages de chèvre frais de Bourgogne ou encore la tradition locale avec une pochouse



Mercurey - 1er cru

Domaine La Renaissance, 2023

Arômes:
Arômes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche, mêlés à quelques touches délicates de noisette et de beurre frais.

Vinification et élevage :
La vinification, attentive et respectueuse du fruit, s'est déroulée en fûts de chêne avec une proportion mesurée de bois neuf pour préserver l'expression du terroir et la pureté aromatique.

Cépage :
Chardonnay

Caractère :
Le millésime 2023 se distingue par sa fraîcheur et sa vivacité, héritées d'une année marquée par un climat tempéré et quelques épisodes de chaleur maîtrisée, offrant ainsi une belle maturité des raisins.

Service : 11 à 13°

Accords mets-vin :
Privilégiez des plats délicats mettant en valeur sa minéralité et sa tension. Il accompagnera parfaitement un filet de sandre au beurre blanc, des coquilles Saint-Jacques poêlées, ou encore un chèvre affiné de Bourgogne comme le Charolais. Pour une touche locale, essayez-le avec une terrine de volaille ou un poulet à la crème et aux champignons.



Bouzeron - Les Clous

Domaine Chanzy, 2024

Arômes:
Arômes frais de citron vert, des notes florales d'aubépine, et une trame épicée subtile, notes beurrées.

Vinification et élevage :
Débourbage à froid, vinification en cuves inox et en fûts à basse température. Elevage de 12 mois en fût de chêne suivi d'une mise en masse de 4 mois en cuve inox.

Cépage :
Aligoté

Caractère :
la structure est ample, consistante et généreuse. La finale, légèrement beurrée, révèle la richesse caractéristique des Aligotés dorés de Bouzeron.

Service : 12°

Accords mets-vin :
Salade paysanne, Ceviche de poisson, grenade et mangue, Tarte citron meringuée.



Rully - Raclot

Domaine Jean-Baptiste Ponsot, 2024

Arômes:
arômes floraux et fruités, et un équilibre remarquable entre rondeur et tension.

Vinification et élevage :
La vinification attentive, souvent caractérisée par un élevage sur lies et, selon les parcelles, un passage en fût de chêne, vise à sublimer la pureté du fruit tout en respectant la minéralité propre au Cru.

Cépage :
Chardonnay

Caractère :
Les sols argilo-calcaires, riches en minéraux, confèrent aux vins blancs de cette région une typicité marquée par une trame minérale élégante et une belle vivacité en bouche.

Service : 10° à 12°

Accords mets-vin :
Crustacés, poissons gras, volaille en sauce et viande blanche, fromages à pâte dure (comté, beaufort), fromages frais type chèvre.



Bourgogne côte Chalonnaise

Domaine Lagarde, 2024

Arômes:
arômes de fruits rouges, bien équilibré avec le tanin

Vinification et élevage :
Pré-macération à froid entre 4 et 6 jours. Fermentation pendant 10 à 12 jours. Remontage 1 à 2 fois par jour tout au long de la fermentation pour extraire la couleur et les arômes de fruits rouges bien connus du Pinot Noir. Elevage, 80% en fût de chêne et le reste en cuve inox, 12 mois d'élevage.

Cépage :
Pinot noir

Caractère :
À l'œil : robe violacée, limpide et brillante
Au nez : légèrement fumé, notes de fruits rouges
En bouche : joli équilibre entre fruits rouges et tanin, qui apporte de la gourmandise et une belle longueur en bouche.

Service : 14° à 16°

Accords mets-vin :
Beau potentiel de garde (une dizaine d'années). Attendre 2 à 3 ans pour un côté plus « fruits des bois » et plus rond. Il accompagnera parfaitement une viande grillée, une viande en sauce ou un plateau de fromages.



Givry

Maison André Delorme, 2023

Arômes:
Notes dominantes de fruits rouges mûrs tels que la cerise et la framboise, complétées par des touches de violette et de réglisse.

Vinification et élevage :
Macération préfermentaire à froid à 10°C pendant 4 à 5 jours. La cuvaison dure entre 18 et 20 jours. Elevage de 15 mois en fût de chêne.

Cépage :
Pinot noir

Caractère :
Fruité et concentré. Il offre une palette aromatique complexe. Les tannins sont soyeux. Sa finale est élégante et persistante, témoignant de la qualité du fruit et du soin apporté lors de l'élevage.

Service : 13° à 15°

Accords mets-vin :
Plats de viandes grillées, des rôtis ou des plats mijotés, ce Givry peut aussi accompagner des fromages moyennement forts.



Crémant de Bourgogne

Domaine Deliance, 2023

Arômes:
Notes citronnées et arômes minéraux.

Vinification et élevage :
L'élaboration suit la méthode traditionnelle, avec une seconde fermentation en bouteille qui confère au vin ses fines bulles et son élégance. La version brut suggère un faible dosage en sucre, privilégie la vivacité et la finesse aromatique.

Cépage :
Chardonnay

Caractère :
Frais et minéral

Service : 6° à 8°

Accords mets-vin :
Apéritifs, les poissons crus ou fumés, les huîtres et les fruits de mer, jambon persillé, fromages à pâte molle et croûte fleurie, comme un Brie ou un Chaource.