

Domaine GUILLEMARD-CLERC

Saint-Romain

« En Chevrots »

VIGNOBLE



Région : Bourgogne – Puligny-Montrachet (Côte de Nuits)

Age du vignoble : 35 - 50 ans

Surface du Domaine : 8,5 hectares au total

Surface du vignoble de l'appellation : 60 hectares en blancs

Surface du Domaine dans l'appellation : 66 ares 25 ca

Type de sol / Cépages : Argilo-calcaire - Caillouteux exposé Sud-Ouest

Culture : Raisonnée

VINIFICATION

Cépage : 100% Chardonnay

Elevage : Fermentation en fûts de chêne puis élevage pendant 8 à 10 mois avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Note de dégustation : D'un beau jaune vert aux reflets brillants, le nez dégage des arômes vanillés et des notes minérales. Une bouche vive et minérale.

Conseils de service : Déguster entre 12 et 14°C. Se dégustera à l'apéritif avec un jambon persillé. Il accompagnera des poissons grillés ou des fromages à pâtes molles.

Garde : 4 à 6 ans.