



DOMAINE DES HETRES

Chardonnay Réserve

Appellation : AOP

Origine : Belgique.

Cépage(s) : 100% Chardonnay.

Millésime : 2021.

Bouteille : Bourguignonne lourde.

PRÉSENTATION

L'activité viti-vinicole du Domaine des Hêtres est devenue une véritable priorité pour Nicolas et son épouse Delphine.

La propriété dispose à présent de 7,5 hectares de vignes sur cinq parcelles de sols argilo-limoneux et prévoit une expansion à 9 ha en 2021- 22 .

Les vignes sont entretenues en culture raisonnée, c'est-à-dire en prenant en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être des personnes.

VINIFICATION :

Éraflage total de la grappe .

Vinification en cuves inox avec macération pendant 3 à 4 semaines.

Ce Chardonnay fait l'objet de tous les soins pour pouvoir exprimer sa typicité, celui-ci est élevé en fûts de chêne pendant environ 9 à 10 mois.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une robe jaune avec des reflets verts.

Nez : Un nez aromatique avec des arômes de poires, de fruits secs et d'agrumes.

Bouche : En bouche, ce chardonnay au style bourguignon est gorgé de fruits et possède la finesse du chêne fumé ainsi qu'une longue finale persistante.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Élégant à l'apéritif, parfait sur une tourte au Comté, une assiette de charcuterie, un pied de cochon, un plateau de fruits de mer, ou encore un fromage Belge.....

Coup de cœur : A déguster dès maintenant ou dans les prochaines années.



PROwines

