



BOURGOGNE



BOURGOGNE CHARDONNAY LA CLÉ SAINT PIERRE

Appellation : Bourgogne

Localité : Igé, Charnay, localités de la Côte de Beaune.

Cépage : chardonnay

Nature des sols : calcaire, argile, silice.

Vendanges : manuelles.

Vinification : a basse température

Élevage : en cuve



Histoire

La Clé Saint-Pierre est l'emblème de la maison qui fut jadis une dépendance de la fameuse abbaye de Cluny. Cette clé est le symbole de la qualité des crus de Bourgogne que la maison sélectionne avec rigueur et passion pour offrir des vins ne nécessitant pas de longs vieillissements en cave.



Terroir

Le Bourgogne Chardonnay "La Clé Saint-Pierre" provient de trois terroirs complémentaires : Igé qui donne au vin sa charpente et sa solidité, Charnay qui lui offre sa finesse et sa souplesse et enfin la Côte de Beaune qui lui donne la grâce, l'élégance et la puissance.



Vin

- Robe : belle teinte or vif aux reflets verts.

- Nez : notes finement vanillées avec une touche de fleurs blanches typiquement chardonnay.

- Bouche : très belle matière. Vin bien structuré, aux arômes riches et complexes de miel et de fleurs blanches.



Accord mets et vin

Le Bourgogne Chardonnay "La Clé Saint-Pierre" a une disposition particulière au vieillissement. Il peut aussi bien être apprécié aujourd'hui qu'attendre quelques années (5 à 7 ans). Il accompagne à merveille les poissons fins, les crustacés en sauce, les écrevisses, les pâtés chauds, les charcuteries. Et pourquoi pas le servir à l'apéritif ?

Il sera apprécié à une température proche de 12 - 14°C.