


M DE LIGNY

Dénomination :	AOP Bourgogne Chardonnay
Millésime :	2015
Cépages :	Chardonnay
Situation géographique :	Produit en Côte-d'Or, Saône-et-Loire et dans l'Yonne, le Bourgogne Chardonnay est un vin d'initiation, invitant à découvrir les appellations Village, Premier Cru et Grand Cru de Bourgogne.
Vinification :	Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. Fermentation en cuves inox thermo-régulées à 16°C. Elevage en fûts de chêne de 1 à 5 vins sur environ 30% du volume pendant 8 à 10 mois.
Sol :	Sols argilo-calcaires, résultant de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Robe brillante aux reflets verts.
 Nez :	Nez expressif, citronné avec une touche florale de fleurs blanches.
 Bouche :	Bouche charnue et consistante avec quelques notes grillées et d'amandes fraîches. Finale soutenue légèrement saline.
Recommandations :	Parfait avec une andouillette grillée ou des escargots de Bourgogne, mais aussi avec des poissons, crustacés, des volailles à la crème et des viandes blanches. Fromages à pâte cuite (Gruyère, Gouda...) ou fromages frais (chèvres).
Service (en°) :	11-13°C
Taux d'alcool :	13
Durée de conservation :	A boire dans les 2 ans
Acidité :	0

Code produit :	729687
Type de bouteille :	0,75 BOURGOGNE ECOVA BOUC FM
Centilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.41 Kg / L 80.5 x l 80.5 x h 296
Poids bout. pleine :	1.16 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.05 Kg / L 250 x l 170 x h 305
Cubage :	0.013 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	5
Nombre de cartons / Couche :	20
Nombre de cartons / Palette :	100
Poids de la palette :	705 Kg
Gencod unité consommateur :	3760025671216
Gencod unité appro :	3760025671223