

HENRI PION

BOURGOGNE

CHARDONNAY

Millésime : 2016

6000 bouteilles produites

Cépage : 100% Chardonnay

AOC Bourgogne

[Côte de Beaune & Mâconnais]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

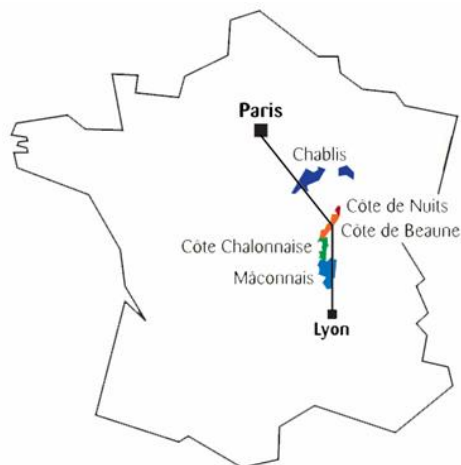
Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



L'appellation régionale BOURGOGNE, Chardonnay est probablement la meilleure introduction au monde des vins blancs de Bourgogne et fournit un bel exemple d'expression authentique de ce cépage. Rappelons que l'histoire du Chardonnay trouve ses racines en Bourgogne et provient du croisement entre le Pinot Noir et le Gouais Blanc. Environ 8000 ha de vignes sont dédiés à la production de l'AOC régionale Bourgogne blanc.

AIRE DE PRODUCTION: Ce Chardonnay provient d'un assemblage de raisins de la Côte de Beaune et du Mâconnais.

TECHNIQUES: Les raisins sont vendangés à la main, pressés (presseur pneumatique) puis vieillissent en fûts de chêne français pendant 12 mois avec 10 % de fût neuf. Filtration douce.



NOTES DE DEGUSTATION : Robe or jaune brillante. Des arômes expressifs sur des notes d'agrumes. Une bouche ample, fraîche et acidulée. Une bonne introduction au chardonnay issue de la Bourgogne.

POTENTIEL DE GARDE: Agréable à boire dans sa jeunesse, il peut se conserver 2 à 5 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12 °C