Bourgogne Chardonnay "Kimmeridgien", Jean-Marc Brocard



Son nom évoque le terroir formé de coquillages fossilisés, typique du chablis. Cependant, les vignes de chardonnay sont situées à Saint-Bris-le Vineux.

Origine: Le chardonnay pousse sur des sols qui remontent à plus de 150 millions d'années. D'origine marine, il est composé de couches calcaires très compactes et de marnes.

Encépagement: chardonnay

Vinification: Fermentation avec des levures indigènes à 100% en cuve inox pendant 6-8 mois où il termine également sa fermentation malo-lactique.

Dégustation: Le vin est frais, souple et fruité, très agréable à boire dans sa jeunesse. Notes de coquilles d'huîtres, fleur de sel qui se traduit par une belle minéralité salivante sur des notes citronnées d'amandes fraiches et de fruit jaune.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Un vin précis et rond qui séduira partout où un bourgogne est désiré.

- Vol au Vent
- Fondue - raclette
- Tartiflette
- Escargots, beurre à l ail
- ...