

CHARDONNAY 2022 BLANC

JULIEN MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Chardonnay marqué par la fraîcheur et la rondeur au caractère digeste. Vin de plaisir au quotidien

Accords mets et vins

Se sert en apéritif, bien frais, et accompagne parfaitement les poissons ou fruits de mer, ainsi que les viandes blanches et les pâtes à la crème.

Détails

Millesime : 2022

Degrès : 12,8 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Julien Marchand

Theme : Fruitsdemer!

Domaine : Julien Marchand

Couleur : Blanc

Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Cépage : 100% Chardonnay

Vendange : Vendanges manuelles

Vinification : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours

Eleavage : En cuve

Dégustation

Robe : Belle robe jaune brillante

Nez : Fruits à chair blanche, de noyaux et de miel

Bouche : Arômes de poire et de pêche blanche

Finale : Volumineuse

Garde : 2 ans

Température de service : 10°C - 12°C

HISTOIRE DU DOMAINE

JULIEN MARCHAND représente la 5ème génération de vignerons, Il a travaillé avec son grand père Claude MARCHAND à Morey St Denis, et son père Jean Philippe MARCHAND. Actuellement il se partage entre son métier d'électricien, la vinification et l'élevage des vins et ses deux enfants. Gourmet, gourmand, il apporte sa gourmandise dans les vins, afin d'apporter le fruité, la rondeur du Pinot Noir et Chardonnay tout en présentant une belle structure de tannins élégants.

