



DOMAINE GHEERAERT

Bourgogne

CHARDONNAY, Blanc, 2019

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

Argilo-calcaire

A LA VIGNE

Très bonne année ensoleillée, avec une maturité excellente, vendange manuelle.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

ELEVAGE

Elevage en cuves

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Blanc sec et léger

robe dorée pâle, un nez intense, frais et minéral avec des notes d'agrumes et fruits exotiques. Une bouche très intense, elle aussi aromatique et croquante, rondeur avec une finale bien tendue.

Potentiel de garde : A boire dans l'année, 5 à 10 ans

SERVICE

servir à 10°

ACCORDS METS-VINS

Idéal pour vos apéritifs, poissons, coquillages et crustacés, viandes blanches et fromages

NOTRE ENTREPRISE

LES CREMANTS POUR PASSION

Christine et Claude Gheeraert exploitent la ferme familiale depuis quatre générations. Depuis 1987, ils contribuent à redonner toutes ses lettres de noblesse au Crémant, une spécialité du vignoble Chatillonnais.

Samuel, leurs fils poursuit cette quête. Leurs Crémants ont été plusieurs fois récompensés.



DOMAINE GHEERAERT
1 rue haute, 21400 mosson
Tel. 0636988273 - claude.gheeraert@nordnet.fr
cremant-gheeraert.fr 


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.