

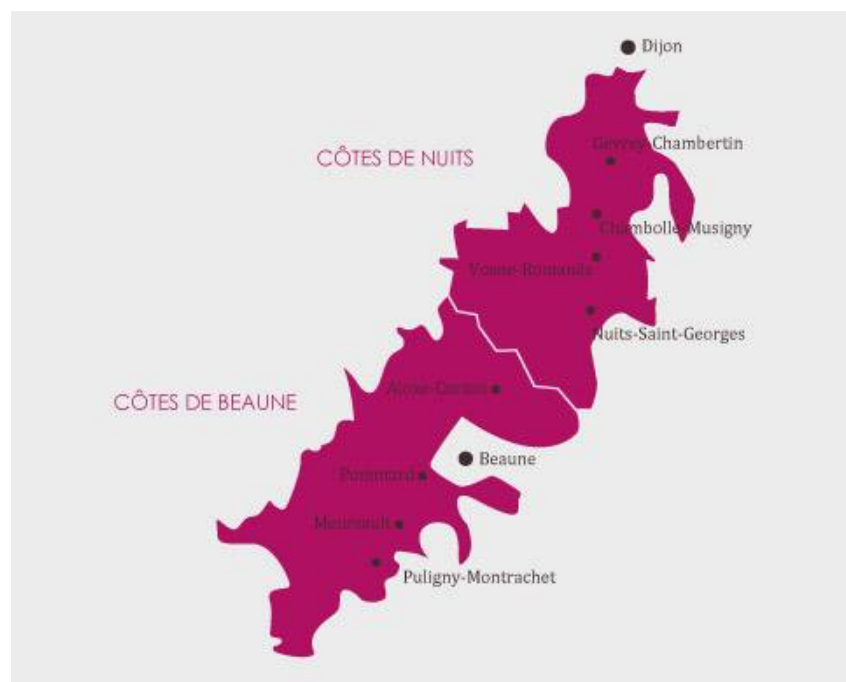
Bourgogne Côte D'Or Blanc

Le vignoble du BOURGOGNE CÔTE D'OR s'étend sur 65 km de long, sur un à deux kilomètres de large, de Dijon aux Maranges. La Côte d'Or regroupe géographiquement la Côte de Beaune & la Côte de Nuits. La réputation de ses vins est telle qu'elle a donné son nom au département à la Révolution.

En 2017, les producteurs de l'appellation Régionale « Bourgogne », localisés dans les Côtes de Beaune et de Nuits ont obtenu la mention complémentaire « **Bourgogne Côte d'Or** », devenant ainsi un Bourgogne I identifié en appellation Régionale, correspondant à des secteurs géographiques déterminés dans l'aire d'appellation Bourgogne.

Très vieille sélection de Chardonnay dit « muscaté », qui elle aussi, a pratiquement disparu. Plantée sur des cailloutis de cônes de déjections en limite de l'appellation Fixin. Vigne d'environ 60 ans.

Vinification sur des températures très basses en cuve pour préserver le caractère originel de ce type de cépage.



Jolie couleur or jaune pâle, avec des reflets jaune-vert argentés. Le nez évoque des notes de citron, de poire, d'amande, de fleurs d'acacia et d'aubépine, avec parfois l'anis, la pêche. La bouche exprime une matière fruitée pulpeuse bien enrobée, devenant plus saline et citronnée en finale, avec des nuances de réglisse et de brioche.

Son équilibre entre rondeur et fraîcheur le rend accessible pour un apéritif avec des tapas, rillettes de thon, terrine de volaille, toast de saumon et crème de citron. S'apprécie aussi avec les poissons fins en sauce, les escargots au beurre, un filet de volaille au parmesan, ainsi que les fromages souples et crémeux à pâte molle.

