

— D O M A I N E —  
**MALDANT PAUVELOT**  
— CLASSIQUE —

GRAND VIN DE BOURGOGNE

## BOURGOGNE Chardonnay

Appellation:	Bourgogne	% par volume :	12,5%
Couleur :	Blanc	Gamme :	Classique
Région :	Côte de Beaune	Bouteille :	Standard
Cépage :	Chardonnay	Teinte :	Feuille morte
Sol :	Argilo-Calcaire	Bouchon :	Liège
Granulosité :	Faible	Conditionnement :	Carton



### Couleur

Robe jaune vert très pâle, brillante et limpide

### Nez

Typique du Chardonnay de belle maturité, avec des touches de beurre frais, fin et délicat.

### Bouche

Minérale et franche, avec une acidité et un gras présents qui lui confèrent un équilibre parfait. Belle longueur où se mêlent les fruits à chair blanche.

### Elevage

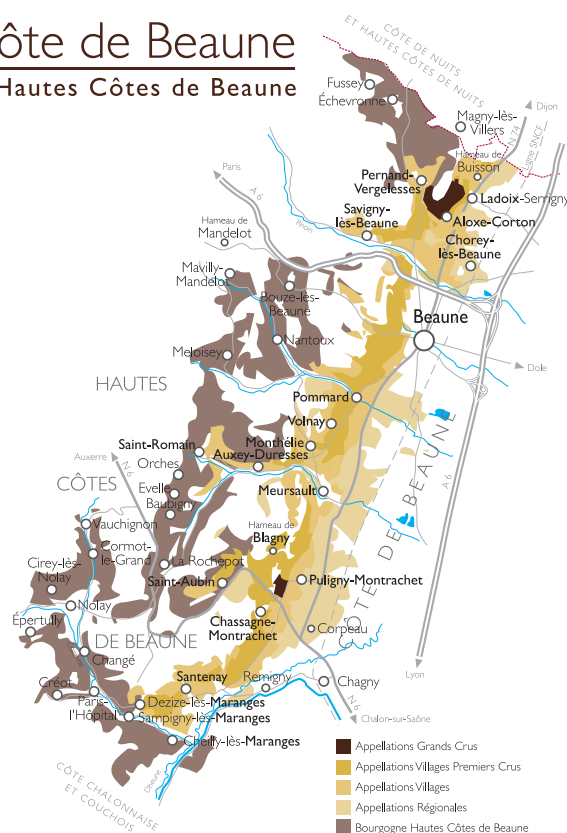
Pressurage à l'abri de l'air, puis filtration des moûts avant fermentation. Elevage pour partie en cuve et en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois sur lies.

### Accord mets et vin

Poissons et fruits de mer, s'impose une tarte à l'oignon ou une gamme de gruyères

**Temps de garde en cave**  
2 à 5 ans.

## Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune



Domaine MALDANT-PAUVELOT

24 Grande Rue 21200 Chorey-les-Beaune • FRANCE • TEL+33 (0)3 80 24 14 15

[accueil@domaine-maldant.com](mailto:accueil@domaine-maldant.com)