

# MAISON JAMBON

## Domaine des Maisons Neuves

---

### **BOURGOGNE BLANC**

#### **Collection « PURE »**

**Cépage** : Chardonnay 100%

**Type** : Blanc

**Degré Alcoolique** : 13°

**Terroir** : Terroir argilo calcaire.

**Récolte** : Vendanges Mécaniques

---

**Vinification** : Pressurage direct, puis fermentation à froid (environ 10 à 12 degrés pendant plusieurs jours) jusqu'à fin de la fermentation alcoolique pour favoriser l'extraction des arômes.

**Élevage** : En amphore en grès

**Certification** : En conversion biologique ( C3 )

**Dégustation** :

**ROBE** : Robe jaune d'or brillant avec des reflets verts.

**NEZ** : Vin fin très aromatisé et fruité

**BOUCHE** : La bouche est enveloppée et rafraichissante pouvant présenter une certaine ampleur associée à une fraîcheur discrète. Les arômes sont principalement de fleurs blanches comme les acacias, amandes, agrumes, noisettes.

---

**Gastronomie** : A accorder avec crustacés, fruits de mer, poissons gras, mais aussi une grande variété de viandes blanches, et de fromages durs, mous, ou même crémeux parfois

**Température de service** : 10 - 12°c

**Conservation** : entre 7 et 12 ans

**Domaine** : Nous sommes vignerons depuis 5 générations sur la commune de Saint-Lager au pied de la célèbre Chapelle de Brouilly. Nous produisons également ; Brouilly, Côte de Brouilly, Chiroubles, Fleurie, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, sans oublier le Beaujolais Villages, les vins blancs, rosés et effervescents. Notre Domaine obtient la consécration en 2016 avec le Chiroubles 2015 élu Meilleur Gamay du Monde. Soucieuse du respect de l'environnement, la MAISON JAMBON s'engage dans la production et commercialisation de vins blanc et rouge biologiques (collection « PURE ») .

**Récompense** : A venir

