

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2017



Vous aimez le chardonnay bourguignon et ses notes à la fois fumées, florales et son fruit enjôleur ? Vous cherchez un vin élégant et plein de vie, déjà expressif, à ouvrir en toute occasion, à déguster aussi bien en apéritif, avec des gougères au comté, que pour accompagner un poisson poché ou juste grillé ? Ce Bourgogne, d'une intensité d'arômes et de saveurs peu commune, est fait pour vous !

Net, précis et succulent, doté d'un bouquet à la fois calcaire et végétal (entre fleurs blanches, cerfeuil et noisette fraîche), réhaussé de notes de citron mûr, de beurre frais et de poivre blanc, voici un des plus beaux représentants de l'appellation régionale, sur un millésime particulièrement réussi !

Issu de parcelles situées sur les finages de Chassagne et Remigny, ce Bourgogne bénéficie bien sûr des mêmes soins à la vigne que les crus du Domaine (labour et griffage des sols, amendements 100% organiques, limitation des rendements, vendange et tri manuels...), et d'un élevage en fûts de 12 mois (sans bois neuf), d'une redoutable précision... comme toujours chez les Pillot !

Aujourd'hui, ce Bourgogne, aux accents de fleurs blanches et de noisette grillée au nez, séduit par sa chair et son volume en bouche. Le fruit frais et charnu (pomme et poire en tête) envahit votre palais avec gourmandise, accompagné d'une irrésistible touche miellée. Mais il ne manque jamais de dynamisme et de fraîcheur, toujours porté par d'énergiques saveurs de zestes d'agrumes et des arômes délicatement fumés et pierreux en finale. Après avoir dégusté la première gorgée, on n'a finalement qu'une idée en tête : en savourer une seconde.

Avec un Bourgogne de ce niveau, on dit juste : bravo et merci !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fleurs blanches, cerfeuil, noisette grillée. Pierre frottée. Beurre frais. Poivre blanc. Pomme, poire, crème et zeste de citron.

Bouche : Puissante et crémeuse en entame, avec une touche finement miellée, saline et légèrement épicée en milieu de bouche. Accents empyreumatiques typés "Chassagne". Belle longueur.

Accords mets-vins : Apéritif (gougères, dés de comté ou de chèvre affiné, saumon fumé, feuilleté au sésame). Charcuterie blanche. Poissons pochés ou grillés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques.