

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2015



Vous aimez le chardonnay bourguignon et ses notes à la fois toastées, florales et minérales ? 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 est fait pour vous !

Net, précis, doté d'un bouquet à la fois pierreux et végétal (entre fleurs blanches, cerfeuil et noisette fraîche), réhaussé de notes citronnées, légèrement beurrées et poivrées, voici un bien beau représentant de l'appellation régionale !

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 (avec moins de 10% de fûts neufs), d'une redoutable précision... comme toujours chez les Pillot !

Au final, ce Bourgogne vous surprendra certainement par sa puissance, sa chair et son volume en bouche. Mais il ne manque jamais de dynamisme et de fraîcheur, toujours porté par d'énergiques saveurs de zestes d'agrumes et des arômes délicatement poivrés en finale. Après avoir dégusté la première gorgée, on n'a finalement qu'une idée en tête : en savourer une seconde. Bravo.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Paul Pillot - Bourgogne Chardonnay - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fleurs blanches, cerfeuil, asperges.
Pierre frottée. Beurre frais. Poivre gris,
paprika. Coing, crème et zeste de citron.

Bouche : Puissante en attaque, saline et
poivrée en milieu de bouche. Accents
emphyreumatiques 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 2020

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes
biologiques.