



DOMAINE
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 94 ARES 87 DE
VIGNOBLE (ASSEMBLAGE DE 3 CLIMATS)



SENSATION

Vivacité et fraîcheur,
ouvert sur les
agrumes



DÉGUSTATION

À déguster à 12°
À l'apéritif



ASSOCIATIONS

Sur des crustacés et
poissons grillés,
charcuteries...

| SOL : Argilo-calcaire

| EXPOSITION : Sud-Ouest et Sud-Est

| CÉPAGE : 100 % Chardonnay

| ÂGE DE LA VIGNE : 30 ans en moyenne

| RENDEMENT : 68 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 9 000 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main.
Pressurage lent, basse température, en cuve inox
thermorégulée. Élevage sur lie de 6 à 9 mois avant mise
en bouteille.

| GARDE CONSEILLÉE : 2 à 6 ans

| TEMPÉRATURE CONSERVATION : 10° à 14°



DOMAINE DU FOUR BASSOT

35 Rue des Fougères, 71640 Saint-Mard-de-Vaux

+33 (0)3 85 45 13 04 • contact@domainefourbassot-71.com • www.domainefourbassot-71.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.