



BOURGOGNE BLANC

L'appellation Bourgogne Blanc couvre une gamme étendue de vignobles en Côte d'Or, dans la Côte Chalonnaise, une partie du Mâconnais, et dans l'Yonne, sur des sols de natures différentes. Il ne faut donc pas chercher la typicité du cépage Chardonnay, mais plutôt celle de la région de production.

C'est pourquoi, en dehors du cépage, les « Bourgogne » produits en Côte d'Or, dans la Côte des Blancs, n'ont rien de commun avec ceux du Mâconnais ou de l'Auxerrois.

A la fois sec et moelleux, le Bourgogne Blanc du Domaine Latour-Giraud, récolté en limite de l'appellation Meursault, montre la souplesse, la texture délicate et légèrement de noisette, qualité réminiscentes du Meursault son voisin. Comme lui, il est apte à une très bonne garde, facilitée par un élevage en fûts de chêne dont une partie en fûts neufs, ce qui le différencie encore des autres « Bourgogne ».

Gastronomie : en accompagnement des fruits de mer, des poissons

Température de service : 12°

Consommation : 4 à 5 ans