

Cellier Champollion

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Riches d'un terroir d'exception, les grands vins de Cellier Champollion sont façonnés avec le plus grand soin pour vous transmettre le meilleur de la typicité des prestigieuses Côte de Beaune et Côte de Nuits.

DESCRIPTION DU VIN

A.O.P : Appellation Grand Cru Protégée

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Pour les blancs, Chardonnay. Pour les rouges, Pinot noir.

Nature du sol : Argilo-calcaire

Vinification pour les blancs :

- Vendange manuelle
- Pressurage en grappe entière, limité
- Des intrants, levures et bactéries en partie naturelles
- Débourbage à froid pendant 24 à 48 heures
- Fermentation alcoolique à moyenne température (18°C) et malolactique en fût

Vinification pour les rouges :

- Vendange manuelle
- Egrappage
- Pré-fermentaire à froid pendant 10 jours à 15 jours
- Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles
- Fermentation alcoolique à basse température (16°C) en cuve inox ou en fût
- Remontage et pigeage allié en fonction du millésime, du raisin...

Élevage : En fût pendant 16 à 18 mois dont 30% à 50% des fûts sont neufs.

Jus de goutte et jus de presse traités séparément et assemblés en fonction des profils.

Entonnage par gravité pour ne pas brusquer les vins.

Accompagnement du terroir, avec limitation des interventions.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Nos vins blancs sont élevés sur un terroir d'exception leur offrant une qualité des plus prestigieuses. Ils nous offrent un arôme délicatement floral et boisé avec ensuite des notes de miel et de fruits secs. Frais et minéraux, ces vins nous offrent une longueur en bouche inégalable. Nos vins rouges résultent des prestigieux cépages qui donnent ces arômes si singuliers, ils nous offrent des arômes de fruits rouges, des notes empyreumatiques comme le café et des arômes de sous-bois tels que les champignons et les truffes. Ce sont des vins frais, souples et complexes.

ACCORDS METS VINS

Nos vins blancs se marient très bien avec des produits de la mer, tels que le homard et la langouste qui sauront accompagner les saveurs de nos vins.

Nos vins rouges eux, accompagnent parfaitement un bœuf bourguignon, un canard rôti ou un pavé de viande rouge qui sont à la hauteur de la complexité de ces vins.

www.cellierchampollion.fr

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France

Mail : contact@cellierchampollion.fr - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90



LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION