

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 1^{er} 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 9 à 12 mois dont 20% à 30% 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 de couleur or pâle avec des reflets plutôt dorés. Ils nous offrent un arôme délicat de fruit à chair blanche accompagné de notes florales et boisées. Frais et minéral en bouche, les vins nous offrent une intensité aromatique exceptionnelle.

Nos vins rouges sont de couleur rubis brillant, ils nous offrent des arômes de fruits rouges comme le cassis ou la cerise et sont des vins souples et complexes aux tannins plutôt affirmés mais très délicats.

ACCORDS METS VINS

Nos vins blancs se marient très bien avec des produits de la mer comme les crevettes ou les crabes qui sont eux aussi frais et légers.

Nos vins rouges eux, accompagnent parfaitement une viande grillée ou en sauce, ou un fromage corsé.

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