

# 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 Régionale 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 cuve inox ou 20% de fût sur demande pendant 6 mois.

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

Les vins blancs issus du Chardonnay sont de couleur or pâle avec des reflets dorés. Ils ont un arôme délicatement fruité, frais et minéral en bouche.

Les vins rouges issus du Pinot noir sont de couleur rubis brillant, ils ont des arômes de fruits rouges et sont des vins ronds aux tannins plutôt affirmés.

## ACCORDS METS VINS

Les vins blancs se marient parfaitement avec un poisson grillé, une viande blanche ou un plateau de fruits de mer.

Les vins rouges s'accompagnent d'un plateau de charcuterie, d'un fromage doux ou d'une viande rouge.

[www.cellierchampollion.fr](http://www.cellierchampollion.fr)

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France

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



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