

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 Village 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
- Débourageage 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
- Macération pré-fermentaire à froid
- Cuvaision de 10 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...

Elevage : En fût pendant 9 à 12 mois dont 10% à 20% 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

Les vins blancs issus du Chardonnay sont de couleur or pâle avec des reflets dorés. Ils ont des arômes de pêche et d'agrumes, frais et minéral en bouche.

Les vins rouges issus du Pinot noir sont de couleur rubis brillant, ils ont des arômes de fruits rouges comme la framboise ou la groseille et sont des vins ronds aux tannins plutôt affirmés mais délicat.

▲ ACCORDS METS VINS

Les vins blancs se marient parfaitement avec un poisson grillé, une volaille à chair blanche ou un pavé de veau.

Les vins rouges s'accompagnent d'un poisson en sauce, d'une viande rouge ou d'un gibier.

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