



DOMAINE DUJARDIN

Monthélie - Blanc 2014

Région : Bourgogne

Appellation : Monthélie

Cuvée :

Couleur : Blanc

Millésime : 2014

Cépages : Chardonnay (100%)

Alcool : 13 %

Contenance : 75 cl



ELABORATION

Culture intégrée.

Vendanges manuelles traditionnelles.

Fermentation en fût de chêne, Fermentation malolactique, Vinification traditionnelle, Bâtonnage régulier.

Elevage en fût de chêne, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, brillante, reflets or.

NEZ : Frais, fruité, arômes d'aubépine, arômes de fleurs blanches, arômes de miel, arômes de noisette, arômes de pomme au four, arômes de vanille, arômes d'amande grillée, arômes de craie, arômes de beurre.

BOUCHE : Féminine, généreuse, ronde, notes d'aubépine, notes de fleurs blanches, légères notes d'agrumes, tanins fins, tanins patinés, tanins ronds, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°

GARDE : A consommer entre 2014 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Poissons, Blanquette de veau, Fromages à Pâte pressée cuite, Fruits de mer, crustacés

Powered by **Plugwine**





DOMAINE DUJARDIN

Auxey-Duresses - Blanc 2013

Région : Bourgogne

Appellation : Auxey-Duresses

Cuvée :

Couleur : Blanc

Millésime : 2013

Cépages : Chardonnay (100%)

Alcool : 13 %

Contenance : 75 cl

Il attire l'œil par une robe paille claire, cristalline, accordée à ses arômes d'amandes fraîche, de pommes rainette. De jolies nuances biscuitées, des senteurs minérales (pierre à fusil) s'ajoutent à son bouquet.



ELABORATION

Culture intégrée.

Vendanges manuelles traditionnelles.

Fermentation en fût de chêne, Fermentation malolactique, Vinification traditionnelle, Bâtonnage régulier.

Elevage en fût de chêne, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, cristalline, reflets argentés.

NEZ : Élégant, minéral, arômes de fleurs, subtils arômes de fleurs blanches, légers arômes d'amande, subtils arômes de pierre à fusil.

BOUCHE : Raffinée, riche, épanouie, notes de fleurs blanches, tanins fins, tanins frais, tanins patinés, souple, légèrement minérale, corps structuré, discrète intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°

GARDE : A consommer entre 2014 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Jambon persillé, Poissons, Viandes blanches

Powered by **Plugwine**





DOMAINE DUJARDIN

Meursault - Blanc

Région : Bourgogne

Appellation : Meursault

Cuvée :

Couleur : Blanc

Millésime :

Cépages : Chardonnay (100%)

Alcool : 13 %

Contenance : 75 cl

Le Seigneur de la Bourgogne d'où un penchant naturel pour les viandes blanches et les poissons nobles. Encore mieux avec les crustacés grillés (gambas, le homard ou la langouste) et même le foie gras l'adoptent au premier essai.



ELABORATION

Culture intégrée.

Vendanges manuelles traditionnelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en fût de chêne.

Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, éclatante, reflets or jaune.

NEZ : Riche, beurré, arômes de bruyère, arômes de tilleul, arômes de fougère, arômes d'agrumes, arômes de miel, arômes de noisette, arômes d'amande grillée, arômes de pain grillé, arômes de cire d'abeille, arômes de beurre.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Homard, Viandes blanches en sauce, Foie gras, Fromages à Pâte persillée

Powered by **Plugwine**





DOMAINE DUJARDIN

Bourgogne - Blanc

Région : Bourgogne

Appellation : Bourgogne

Cuvée :

Couleur : Blanc

Millésime :

Cépages : Chardonnay (100%)

Alcool : 13 %

Contenance : 75 cl

Sa vivacité le met au rang des apéritifs fins et de bon gout. Sa puissance naturelle l'impose sur les tartes à l'oignon comme sur beaucoup de variétés de fromages comme le brie, le vacherin ou encore le Beaufort, le comté et la gamme des gruyères.



ELABORATION

Culture intégrée.

Nature et Progrès, Origine France Garantie.

Vendanges manuelles traditionnelles.

Fermentation en fût de chêne, Fermentation malolactique, Vinification traditionnelle.

Elevage en fût de chêne, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, cristalline, reflets or.

NEZ : Aromatique, beurré, légers arômes de fleurs blanches, arômes de miel, arômes de noisette, arômes d'épices, arômes d'amande grillée, arômes de fumé, subtils arômes de beurre.

BOUCHE : Aromatique, délicate, beurrée, généreuses notes de noisette, notes d'épices, notes d'amande grillée, tanins fins, tanins ronds, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Fruits de mer, crustacés, Poissons, Fromage de Chèvre

Powered by **Plugwine**





DOMAINE DUJARDIN

BLANC DE BLANCS

Crémant de Bourgogne - Blanc

Région :	Bourgogne
Appellation :	Crémant de Bourgogne
Cuvée :	BLANC DE BLANCS
Couleur :	Blanc
Millésime :	
Cépages :	Aligoté (10%) / Chardonnay (90%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Le blanc de blancs s'habille d'une couleur or blanc. La bulle est fine et formes un délicat collier de perles. Se parfume de fleur blanches, d'agrumes accompagnent fraîcheur et élégance en bouche.



ELABORATION

Culture intégrée.
Vendanges manuelles en caissettes.
Vinification traditionnelle.
Elevage sur lattes avant dégorgement, Elevage selon méthode ancestrale.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, nombreuses bulles très fines, reflets or.
NEZ : Aromatique, frais.
BOUCHE : Harmonieuse, corps structuré.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 4° et 8°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Poissons, Viandes blanches, Fruits de mer, crustacés, Desserts au chocolat

Powered by **Plugwine**

