



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols argilo-calcaires souvent marneux



PRÉSENTATION

D'abord forteresse militaire du Duché de Bourgogne construite en 1298, le Château a subi d'importantes transformations au cours des siècles. La cuverie et la cave, bâtiment de 75 mètres de long construit en 1728, sont particulièrement remarquables et toujours en activité.

Exemple parfait de partenariat, les vins du Château de Dracy sont distribués par Albert Bichot depuis 1905 !

Ses vignes sont situées dans le Couchois, au nord de la Saône et Loire, dans le prolongement de la Côte de Beaune.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 80% en cuves inox et 20% en fûts de chêne durant 9 à 11 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet délicat aux notes de fleurs. Bouche franche, souple et bien équilibrée avec une belle minéralité. Finale soyeuse et parfumée avec une note de noisette.

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 2 à 3 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer cuisinés simplement

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce légère

