

DOMAINE DUCHESNE FRÈRES



LE DOMAINE ?

Transmis depuis quatre générations, notre domaine incarne un authentique héritage familial. Dirigée par David Duchesne, notre équipe perpétue la tradition avec passion. Chaque bouteille raconte l'histoire de notre domaine et de la prestigieuse Côte Chalonnaise.

Vinification :

La vendange est mécanisée, suivie d'une table de tri moderne pour sélectionner les raisins les plus qualitatifs. Ces raisins sont ensuite préparés pour le pressurage (lent à faible pression) et subissent un débourage à froid pendant 24 à 48 heures. Les fermentations alcoolique et malolactique, ainsi que l'élevage du vin, sont réalisés en cuve.

Dégustation :

Ce vin offre un bouquet floral et fruité. En bouche, des notes de pêche et de poire sont équilibrées par une acidité vive. La finale minérale rappelle les terroirs calcaires de la région, laissant une empreinte élégante en bouche.

Accords mets et vins :

Parfait en accompagnement de salades estivales, de volailles en sauce ou de plats à base de pâtes crémeuses.

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE CHARDONNAY



Région : Bourgogne

A.O.C : Bourgogne Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Couleur : Vin Blanc

Sol : Argilo-Calcaire