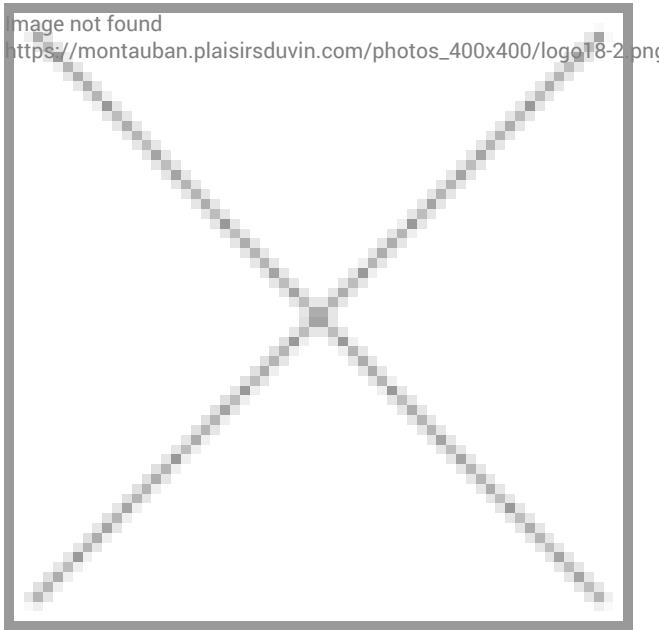


JULIEN MARCHAND



Accords mets et vins

Se sert en apéritif, bien frais, et accompagne parfaitement les poissons ou fruits de mer, ainsi que les viandes blanches et les pâtes à la crème.

Détails

Domaine : Julien Marchand
Couleur : Blanc
Millesime : 2022
Degrés : 12,8 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Julien Marchand
Theme : Fruitsdemer!

Caractéristiques

Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Vendanges manuelles
Vinification : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours
Elevage : En cuve

Dégustation

Robe : Belle robe jaune brillante
Nez : Fruits à chair blanche, de noyaux et de miel
Bouche : Arômes de poire et de pêche blanche
Finale : Volumineuse
Garde : 2 ans
Température de service : 10°C - 12°C

HISTOIRE DU DOMAINE

JULIEN MARCHAND représente la 5ème génération de vignerons. Il a travaillé avec son grand père Claude MARCHAND à Morey St Denis, et son père Jean Philippe MARCHAND. Actuellement il se partage entre son métier d'électricien, la vinification et l'élevage des vins et ses deux enfants. Gourmet, gourmand, il apporte sa gourmandise dans les vins, afin d'apporter le fruité, la rondeur du Pinot Noir et Chardonnay tout en présentant une belle structure de tannins élégants.



Plaisirs du vin

Montauban