



LA CONQUÊTE DES VINS DE BOURGOGNE

La maison Victor Blachet puise son héritage dans la grande histoire des Ducs de Bourgogne. Nos vins sont à l'image des plus grands, et ils sauront vous conquérir.

MARSANNAY



SAINT-ROMAIN



VOUGEOT



MEURSAULT



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation Village Contrôlée

Région viticole : Bourgogne

Cépages : Pour les blancs: Chardonnay / Pour les rouges: Pinot noir

Nature du sol : Argilo-calcaire

Vinification pour les blancs :

Vendange manuelle
Pressurage en grappe entière
Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles
Débourbage à froid pendant 24 à 48 heures
Fermentation alcoolique à basse température (16°C) et malolactique en cuve inox ou en fût

Vinification pour les rouges :

Vendange manuelle
Egrappage
Pré fermentaire à froid pendant 5 jours à 8 jours
Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles
Fermentation alcoolique à moyenne température (18°C) en cuve inox ou en fût
Remontage deux fois par jour pendant la fermentation

Élevage :

En cuve inox ou en fût pendant 9 à 12 mois dont 10% à 20% des fûts sont neufs
Entonnage par gravité pour ne pas brusquer les vins
Chaufrage légère des fûts pour un terroir plus délicat
Accompagnement du terroir très contrôlé pour garder la finesse de celui-ci.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Les vins blancs d'appellation village ont une structure équilibrée et présentent de délicates notes d'agrumes, d'acacia et de fruits blancs et jaunes.
Les vins rouges sont de couleur rubis brillant, avec un arôme fruité, essentiellement des fruits rouges et sont, en bouche, complexes avec des tannins affirmés et délicats.

ACCORDS METS VINS

Les vins blancs s'accorderont parfaitement avec les moules marinières, le poisson ou les crustacés
Les vins rouges s'accorderont avec de la viande rouge ou des fromages tels que le comté ou le chèvre.

www.victorblachet.fr

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France
Mail : contact@victorblachet.fr - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION