Bourgogne Chardonnay "Kimmeridgien", Jean-Marc Brocard

Zijn naam doet denken aan het terroir dat gevormd werd uit gefossiliseerde schelpen, typerend voor chablis. De chardonnay wijngaarden bevinden zich echter in Saint-Bris-le Vineux.

Oorsprong: Chardonnay groeit op bodems die meer dan 150 miljoen jaar oud zijn. De bodem is van mariene oorsprong en bestaat uit zeer compacte lagen kalksteen en mergel.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: Gisting met 100% inheemse gisten in roestvrijstalen vaten gedurende 6-8 maanden, waar het ook de malolactische gisting voltooit.

Degustatie: De wijn is fris, soepel en fruitig, zeer aangenaam om jong te drinken. Tonen van oesterschelpen, fleur de sel die zich vertaalt in een heerlijke zilte mineraliteit op citroenachtige tonen van verse amandelen en geel fruit.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Een precieze en soepele wijn zoals een bourgogne hoort te zijn.

- Koninginnenhapje
- Fondue - raclette
- Tartiflette
- Escargots in lookboter
- ...