

BOURGOGNE CHARDONNAY 2019

Domaine Leprince



Situation : Le travail de Frédéric Leprince nous a immédiatement séduit par la précision et l'énergie de ses vins.

Vigneron passionné, il commença d'abord par travailler aux côtés de viticulteurs d'expérience, dans des domaines de renom pour approcher la plus haute qualité. Il y apprend le travail à la vigne pour obtenir des raisins de qualité, ainsi que les gestes précis de l'élaboration de grands vins de Bourgogne.

Désormais à la tête de son propre domaine, ce vigneron discret a adopté une philosophie de travail des plus qualitative. Depuis les labours dans les vignes jusqu'à la dégustation finale des vins avant mise en bouteille, en passant par les vendanges et la taille des ceps, chaque travail se fait avec humilité et respect de la tradition.

Encépagement : Chardonnay 100 %.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2021 à 2023.

Observations : Ce Bourgogne vous surprendra certainement par sa puissance, sa chair et son volume en bouche. Mais il ne manque jamais de dynamisme et de fraîcheur, toujours porté par d'énergiques saveurs de zestes d'agrumes et des arômes délicatement poivrés en finale. Après avoir dégusté la première gorgée, on n'a finalement qu'une idée en tête : en savourer une seconde. Bravo.

Quelques accords : Bar au beurre blanc (bar), truite aux amandes. Soufflé au fromage...

