



Appellation : AOC Bourgogne

Dénomination : Côtes Salines

Le domaine : Famille Gueguen

Nés de familles de vigneron, Céline et Frédéric se sont lancés dans leur propre aventure en 2013. Ils créent leur Domaine niché au cœur du vignoble du Chablis. Les 36 hectares de vignes sont composés en majorité du cépage Chardonnay sur les appellations Bourgogne et Chablis. Ils exploitent aussi les cépages Sauvignon (AOC Saint-Bris), le Pinot Noir avec l'AOC Irancy, l'Aligoté, et le Sacy un cépage rare. Avec un attachement profond aux racines de leurs familles, ils construisent un nouveau Domaine avec un vent de liberté. Céline et Frédéric, écrivent à leur tour une nouvelle page dans l'histoire du vin.

Le terroir : Kimméridgien, couche du Jurassique, argilo-calcaire.

Les Cépages : 100% Chardonnay.

Elevage : L'élevage se fait à 100% en cuve inox environ 10 mois pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl

Notre appréciation :

Robe jaune pâle, Côtes Salines exprime des parfums de fleurs blanches, d'amandes et de pain grillé. En bouche la grande minéralité vient faire ressortir la typicité de nos sols, pour ensuite finir sur des saveurs de miel. Il se marie très bien, avec des viandes blanches, des crustacés, des poissons en sauces, ou de la charcuterie.

Certification : HVE.

