

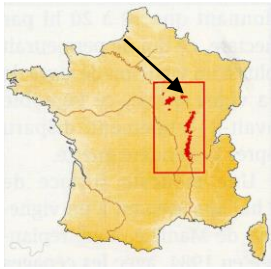


L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Bourgogne Tonnerre
Chevalier D'Eon
Producteur : Dampt Frères

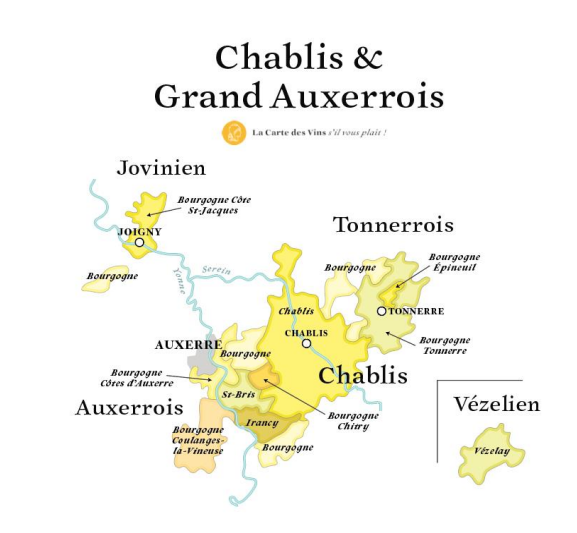


Région
Bourgogne
Sous région
Auxerrois

Situation géographique
 Commune de Tonnerre
 dans l'Yonne

Millésime

Note :



Principaux cépages
 Chardonnay

Nature du sol
 Argilo calcaire

Climat
 Septentrional, exposé
 sud, sud est.

Observations

- A.O.C. depuis 2006, elle est réservée aux vins tranquilles blancs.
- Elle est produite sur 6 communes.
- Superficie du vignoble 30 Ha pour une production de 2 235 Hl soit un rendement moyen sur l'appellation de 70 Hl/Ha.
- Vigneron depuis 1980, c'est la deuxième génération. Il exploite 135 Ha sur le terroir de Chablis, de Tonnerre et de l'auxerrois.
- Vignoble certifié Haute valeur environnementale depuis 2019.
- Age moyen de la vigne : 20 ans.
- Potentiel de garde de 3 à 5 ans.
- Température de service : entre 12 et 14° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	■ Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	<input type="checkbox"/>
Poissons	■ Fromages doux	■
Fruits de Mer	■ Fromages forts	■
Petits Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts chocolat	<input type="checkbox"/>
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	■

Originalité
 Tartares de poisson, cuisine asiatique, risottos de légumes et fromages régionaux.

Remarque :
 Le vignoble du BOURGOGNE TONNERRE est établi sur des coteaux de part et d'autre de l'Armançon, affluent de l'Yonne. A partir du 10ème siècle, les moines des Abbayes de Quincy, près de Tanlay, et de Saint Michel, près de Tonnerre, intensifient et améliorent la culture de la vigne et l'élaboration du vin. Le Chevalier d'Eon, de noblesse tonnerroise et diplomate de Louis XV, se servait aussi des vins de Tonnerre pour délier les langues, dans toutes les capitales d'Europe. A partir de 1987, hommes et femmes font renaître ce vignoble, fort de plusieurs siècles d'existence.
 Fermentation malo lactique faite à 100 %, élevage en cuve de 10 mois.