Michel Sarrazin - Les Grognots

Bourgogne - Givry AOP

Vignoble

Les Sarrazin ont un domaine familial de 35 hectares situé au coeur de la Côte Chalonnaise, à quelques kilomètres à l'ouest de Givry. Si ses origines remontent au 17ème siècle, son développement est récent, avec l'action de Michel dans les années 1960. Ils ont fait le choix de la lutte raisonnée afin de limiter les intrants chimiques et la dégradation des sols.

Vinification

Les deux frères Sarrazin ont opté pour des techniques de vendanges et de vinification modernes en utilisant une vinification douce qui améliore la finesse du vin. Il est ensuite élevé pendant 12 à 18 mois en fût, provenant uniquement de la tonnellerie François Frères à Saint-Romain, qui donnent de l’élégance aux vins.

Dégustation

Sa robe est jaune aux reflets verts. Ce vin est élégant, plein avec une belle fraîcheur, au nez de citron confit avec une fine note boisée. En bouche, il est riche, offrant des arômes toastés et vanillés Il accompagne idéalement les poissons grillés, les plateaux de crustacés et les terrines de légumes d'hiver. Il se consomme à 12°C.

Cépage : Chardonnay

Goût et saveur : Vif et sec

Taux d'alcool : 13

Allergène : Sulfites