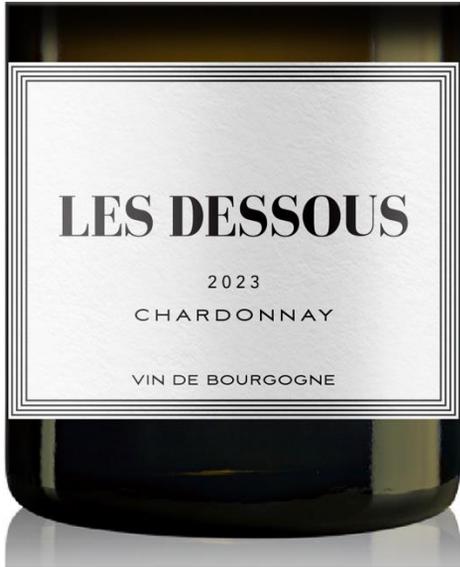


VIN DE TERRASSE CHIC

LES DESSOUS

CHARDONNAY - VIN DE BOURGOGNE



Pourquoi « Les Dessous » ?

Un hommage au terroir de Bourgogne

En Bourgogne, c'est le terroir et son sous-sol qui donnent aux vins leur noblesse, leur finesse et leur goût unique.

Les sols bourguignons sont un véritable patchwork de calcaires, de marnes, d'argiles et de sables. Chaque parcelle de vigne est appelée « climat ». Chaque climat possède des caractéristiques uniques, liées à son sol, son exposition, son microclimat et son histoire.

Chaque bouteille de Bourgogne est une expression unique de ce terroir complexe et vivant.

Une appellation, un cépage

Un assemblage frais, gourmand et équilibré

Subtil assemblage de terroirs bourguignons, ce vin blanc 100% Chardonnay est frais, vif, équilibré et très finement boisé. Il est idéal à boire à l'apéro ou lors d'un repas, en terrasse ou à table.

L'AOC Coteaux Bourguignons signe une provenance et donne une liberté dans la vinification et l'élevage des vins. Cela permet d'obtenir un vin de Bourgogne blanc flatteur, gourmand et frais à un prix accessible.



AOC Coteaux Bourguignons

la garantie de la provenance et la liberté dans la vinification.



100% Chardonnay

Le mythique cépage des vins blancs de Bourgogne



Assemblage de terroirs

Un équilibre idéal pour exprimer le goût de la Bourgogne



12,5 % Vol d'alcool

Un degré d'alcool qui permet au vin de garder toute sa fraîcheur



Un boisé délicat

Un vin finement boisé pour de la rondeur et de la gourmandise



Un vin accessible

Un vin de Bourgogne qui reste accessible dans un marché tendu

LES DESSOUS

CHARDONNAY - VIN DE BOURGOGNE



VIN DE BOURGOGNE LES DESSOUS

COTEAUX BOURGUIGNONS
Appellation d'Origine Contrôlée

2023

Mis en bouteille pour Pierre Brisset à 21200 par EMB21590J

Pourquoi Les Dessous ? Parce qu'en Bourgogne, c'est le terroir et son sous-sol qui donnent aux vins leur noblesse et leur goût unique. Subtil assemblage, ce vin blanc 100% Chardonnay est frais, équilibré, vif et légèrement boisé. Il est idéal à déguster en terrasse ou à table.

12,5% vol



www.les-dessous.fr

Cépage : Chardonnay | LD202301

75 cl

Contient des sulfites - Contains sulfites - Inderholder sulfiter - Contiene soffiti
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE



3 770007 833945

LES DESSOUS : VIN DE TERRASSE CHIC

Pourquoi Les Dessous ? Parce qu'en Bourgogne, c'est le terroir et son sous-sol qui donnent aux vins leur noblesse et leur goût unique.

LES CARACTERISTIQUES :

Couleur : Vin blanc

Région : Vin de bourgogne

Appellation : Coteaux Bourguignons

Cépage : 100% Chardonnay

Millésime : 2023

Alcool : 12,5% Vol

LA DEGUSTATION :

Un subtil assemblage de terroirs bourguignons donne un vin frais, gourmand, équilibré et finement boisé.

La robe : Une robe or pâle aux reflets éclatants.

Le nez : Fruité et minéral avec des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits secs grillés

La bouche : Un vin élégant, vif, structuré et gourmand avec une belle vivacité et des notes finement boisées.

A boire à 10°C entre 2024 et 2030.

Fruité

Floral

Minéral

Boisé

Puissance

LES ACCORDS METS / VIN :

« Un vin de terrasse », il est idéal pour l'apéritif et s'accordera très bien avec de la charcuterie, des fromages ou des viandes blanches crémeuses mais aussi avec des fruits de mer et des poissons grillés.

LE PRODUCTEUR :

La Maison Pierre Brisset produit des premiers et grands crus de Bourgogne : Chassagne-Montrachet, Meursault, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Nuits-Saint-Georges ou Echézeaux. Ces vins prestigieux sont principalement vendus à l'international.

Avec « les Dessous », l'objectif est d'utiliser cette expérience dans les grandes appellations pour produire un vin plus simple et plus accessible mais qui reprend tous les marqueurs des grands vins blancs de Bourgogne.

Site Internet : www.les-dessous.fr

Contact : contact@les-dessous.fr

Pourquoi « Les Dessous » ? par Pierre Brisset

Tout ce que l'on attend d'un vin blanc de Bourgogne à un prix accessible.



Pourquoi lancer un nouveau vin blanc ?

La Bourgogne fait rêver les Français, c'est un gage de qualité et d'excellence, mais la forte augmentation des prix des derniers millésimes les en a éloignés. Je ne veux pas que les vins de Bourgogne se coupent du marché français. C'est une clientèle importante pour moi et je veux lui proposer un vin qui représente tous les marqueurs de la Bourgogne à un prix très accessible.

Je souhaite que les consommateurs retrouvent dans les Dessous tout ce qu'ils aiment dans les vins blancs de Bourgogne à savoir : l'emblématique cépage Chardonnay, la gourmandise, la fraîcheur, la finesse du boisé, un degré d'alcool à 12,5°, un nez aromatique et une bouche élégante.

C'est pour cela que j'ai créé un vin d'assemblage sous l'appellation Coteaux Bourguignons qui donne une plus grande liberté dans la vinification et l'élevage des vins. Je déclasse même des jus plus prestigieux pour arriver à un équilibre idéal reproductible d'un millésime à l'autre à un prix accessible.

Pourquoi ce nom, « Les Dessous » ?

J'ai appelé mon nouveau vin Les Dessous en hommage au sous-sol des terroirs bourguignons si importants dans la qualité, l'élaboration et la renommée des vins de Bourgogne. C'est le terroir, et donc le sol, qui donne aux vins de Bourgogne leurs caractéristiques si recherchées et appréciées dans le monde entier.

Ces terroirs exceptionnels, que l'on appelle « Climats » en Bourgogne, sont classés au patrimoine de l'UNESCO. Leur diversité géologique faite de calcaire, marne et argile donne aux vins leur goût exceptionnel, leur complexité aromatique, leur finesse et leur fraîcheur.

C'est cette complexité et cette richesse que le sous-sol bourguignon donne au Chardonnay que j'ai voulu faire découvrir dans mon vin « Les Dessous ».



Pourquoi « Les Dessous » ? par Pierre Brisset

Tout ce que l'on attend d'un vin blanc de Bourgogne à un prix accessible.



« Je souhaite que les consommateurs retrouvent dans les Dessous tout ce qu'ils aiment dans les vins blancs de Bourgogne. » Pierre Brisset

Quel est le lien avec la Maison Pierre Brisset ?

Avec la Maison Pierre Brisset, je produis depuis une dizaine d'années des premiers crus et des grands crus issus des très grandes appellations de Bourgogne : Chassagne-Montrachet, Meursault, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Nuits-Saint-Georges ou Echézeaux. Ce sont des vins prestigieux vendus à des prix élevés qui les positionnent principalement pour le marché international où la demande est très forte pour ce type de vins.

Avec les Dessous, j'ai voulu utiliser cette expérience que j'ai acquise dans les grandes appellations pour produire un vin certes plus simple mais qui reprend tout ce que j'aime dans les grands vins blancs de Bourgogne à un coût beaucoup plus accessible.

J'ai fait un vin blanc d'assemblage, 100% Chardonnay, gourmand, équilibré, frais, élégant et boisé pour faire découvrir le meilleur de la Bourgogne aux amateurs de vins en France.

A qui s'adresse les Dessous ?

J'ai pris beaucoup de plaisir à réaliser un nouvel assemblage élégant et équilibré. C'est un vin facile à aimer qui s'adresse à une nouvelle génération de consommateurs, plus jeune, plus féminine, qui aime se retrouver entre ami(e)s et partager un verre de vin blanc à l'apéritif ou lors d'un repas.

J'aime bien qualifier Les Dessous, de vin de terrasse ! Un vin facile à partager entre amis à un prix raisonnable. Une sorte de « chardonnay américain » à la bourguignonne c'est-à-dire flatteur et gourmand mais plus frais, plus vif et moins alcoolisé, un vin dont on a envie de finir la bouteille.

On trouvera Les Dessous chez les cavistes et à la carte des bistros, des brasseries, des restaurants et des bars d'hôtels. L'AOC « Coteaux Bourguignons – Vin de Bourgogne » est un repère de qualité sur une carte de vins. J'ai voulu également que la bouteille et son étiquette soient d'une grande qualité graphique et matérielle de manière à positionner ce vin comme un produit de qualité, élégant et distinctif : **Un vin chic ! Un vin de terrasse !**





Contact :

Tél : +33 (0) 6.77.17.49.54

Mail : contact@les-dessous.fr

www.les-dessous.fr

Instagram : [@les-dessous_chardonnay](https://www.instagram.com/les-dessous_chardonnay)