



GÉOLOGIE : SOL ARGILO-CALCAIRE

AGE DE LA VIGNE : 20 ANS

GARDE : 3 ANS

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : ENTRE 10 ET 12 °



VINIFICATION

CE BOURGOGNE, 100% CHARDONNAY EST ISSU D'UNE VINIFICATION TRADITIONNELLE SUR LIES FINES EN CUVE INOX THERMORÉGULÉE.



DÉGUSTATION

CE BOURGOGNE BLANC OFFRE UNE ROBE OR PÂLE AUX REFLETS VERT ARGENTÉ. LE NEZ EST RICHE, IL MÊLE DES ARÔMES D'HERBES COUPÉES, DE PLANTES MÉDICINALES, DE CITRON ET UNE MINÉRALITÉ PIERREUSE. EN BOUCHE, UNE ACIDITÉ CAMARADE, UNE STRUCTURE FINE, UN JOLI DÉROULÉ FRUITÉ.

GOURMANDISE ET FRAÎCHEUR SONT AU RENDEZ-VOUS.

ACCORD MET VIN

APÉRITIF

FRUITS DE MER

PLANCHE DE CHARCUTERIE POISSONS

VIANDE BLANCHE GRILLÉE

FROMAGE DE CHÈVRE ET COMTÉ

IDEE GOURMANDE

CASSOLETTE D'ESCARGOTS