

Côte de Beaune

100 % Chardonnay

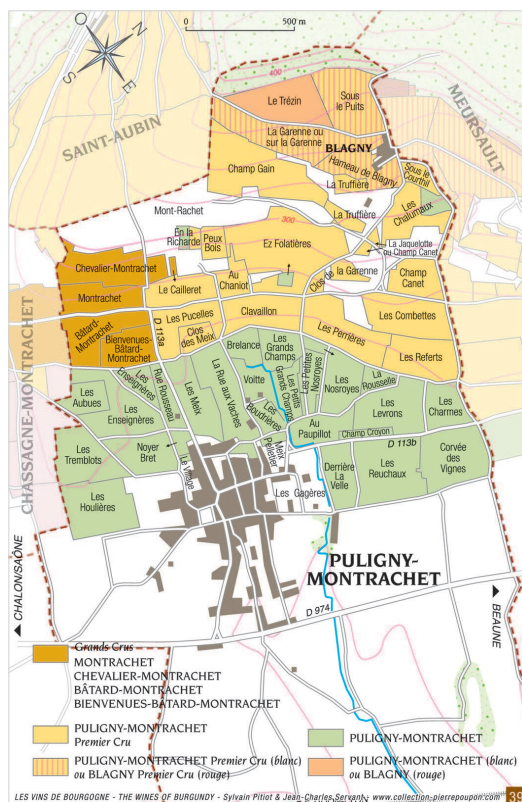
AOC Village

La vigne :
 Argilo-Calcaires
 avec présence de marnes localement

Vinification :
 Fûts de chêne
 15 à 35 % de fûts neufs
 6 semaines à 2 mois

Elevage :
 100 % en fûts de chêne
 15 à 35 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

La Côte de Beaune comporte en partie centrale un secteur prédestiné à la production de grands vins blancs, dont Puligny-Montrachet est, sans contestation, l'un des plus glorieux représentants. Réputé dans le monde entier pour ses vins blancs, ce vignoble est limitrophe de Meursault au Nord et Chassagne-Montrachet au Sud.



Dégustation

Au nez, ce vin développe de subtils arômes de fruits secs, d'amandes et d'abricot, mais aussi d'aubépine et de fruits confits. Rond et charpenté en bouche, il est harmonieux et équilibré. La finale, quant à elle, est longue et rafraîchissante.

Accords mets/vins

Compagnon idéal des poissons fins et crustacés, il se marie aussi avec les viandes blanches, les volailles en sauce et les fromages relevés.

Service et garde

A servir entre 12 et 14°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant et le conserver entre 3 à 5 ans voire plus.