

MEURSAULT

Vin Blanc / Chardonnay

La vigne

Issu de deux parcelles, les sols sont de type argileux avec quelques nuances de calcaires.

Dégustation

Ce vin blanc se caractérise par un nez expressif et riche avec des arômes de fruits blancs mais aussi d'amandes ou de noisettes. Marqué par le gras et l'acidité, la bouche est longue, structurée.

Service

A consommer après deux ans en bouteille et peut aller jusqu'à 10 ans de garde. Cependant son optimum se situe entre 5 et 7 ans.

Température de service : 12°C

Accords mets-vins

Parfait avec les noix de st jacques, les homards et le poisson. Il s'accorde également avec les belles volailles et le fromage. Si vous avez la chance d'avoir une truffe à déguster, n'hésitez pas à la lui présenter, ils se séduiront mutuellement...!

