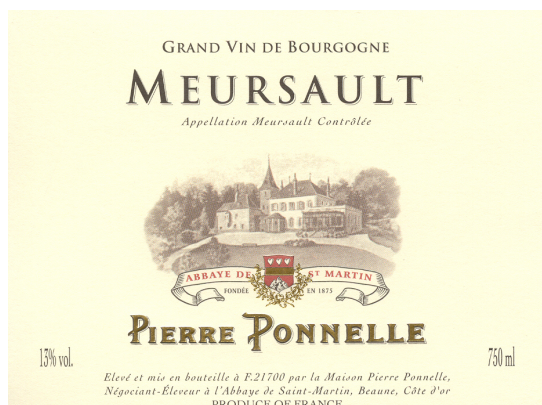


MEURSAULT



TERROIR

Profitant du calcaire de Comblanchien, le sud de la Côte de Beaune est le terrain de prédilection des Blancs de Bourgogne. En témoigne l'appellation Meursault, reconnue mondialement pour ses vins blancs.

DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur jaune doré, avec une belle brillance. Le nez est net et parfumé, il se montre fin et fruité avec un élevage bien maîtrisé.

L'attaque est vive mais possède aussi un joli côté beurré. Le milieu de bouche est ample avec une belle note d'épices douces.

ACCORDS METS-VINS

Crustacés, poissons pochés crévés, viandes blanches cuisinées en sauces.

| | |
|------------------------|----------------|
| RÉGION | Bourgogne |
| SOUS-RÉGION | Côte de Beaune |
| TYPE | AOC |
| NIVEAU | Village |
| CÉPAGE(S) | Chardonnay |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE | 10°C |
| POTENTIEL DE GARDE | 6 ans |
| COULEUR | Blanc |

Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/Wf>

> ou flashez ce QR Code

