

Millésime : 2018

Bourgogne
Haute-Côtes de Beaune
(Blanc)

ORIGINE :

3 parcelles avec une très bonne exposition (soit 1.2 ha) plantées sur la commune de Cheilly-les-Maranges.

Cépage :
Chardonnay

VINIFICATION et ELEVAGE

Le vin est élevé en fût sur lie avec 30 % de fût neuf pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.

Terroir :
Sol de marnes et d'éboulis calcaires

NOTES DE DEGUSTATION :

Des nuances légèrement pailles aux reflets d'or pâle. Les arômes de fleurs blanches s'associent au miel, rappelant le pain d'épices. En bouche, l'élégance est sûre, aimable, gardant la fraîcheur du cépage sans céder à l'excès de moelleux.

Température de service :
Entre 13 °C et 15°C

METS D'ACCOMPAGNEMENT :

La vivacité de sa jeunesse s'associera très bien avec des escargots. Il embellira les plats simples : poissons subtils ou woks de légumes. Un peu plus vieux, sa rondeur et sa densité croissante mettront en valeur des plats plus riches comme des poissons en sauce ou des crustacés.
Fromages : bleu de Bresse, chèvres et famille de gruyères.

Durée indicative de conservation :
Jusqu'à 5 ans et voir plus si bonne cave