

CÔTE DE NUITS VILLAGES

BOURGOGNE · 100% CHARDONNAY · BLANC



Plus confidentiel que son homologue rouge, le Côte de Nuits-Villages blanc révèle ici un assemblage rare de Chardonnay et de Pinot Blanc. Le Chardonnay apporte finesse, fraîcheur et tension, tandis que le Pinot Blanc enrichit l'ensemble de rondeur et de délicatesse. Un vin élégant et harmonieux, où fruits blancs, notes florales et nuances minérales se répondent avec subtilité.

Cépage(s)

100% Chardonnay

Température de service

10 à 12°C

Vendange(s)

Manuelles

Robe

Or pâle aux reflets lumineux

Temps de garde

8 ans maximum

Nez, Bouche

Fleurs blanches, agrumes, poire, notes légèrement beurrées et minérales.

Elevage

12 mois en fûts

Accord Mets/Vin

Crustacés, Volaille à la crème et aux morilles, Saint-Jacques poêlées & fondue de poireaux.

