



VITICULTEUR À NANTOUX

BOURGOGNE BLANC

« SOUS LA VELLE »

EXPOSITION

Vignoble en bas de coteau, exposé Est-Sud-est.

SOL

Terres d'alluvions à fond pierreux, ferrugineuses et peu calcaires.

CÉPAGE

Chardonnay.

CARACTÈRE

Situé en limite de l'appellation d'origine Meursault, le Bourgogne Blanc présente des caractéristiques gustatives similaires. Vin aromatique fin, rond et minéral aux notes de noisettes sous des accents miellés, beurrés, nuancés de fougère et d'épices. Il a la particularité de marier les contraires en bouche, ce qui fait de lui un allié précieux en cuisine. Sa capacité de garde est de 2 à 5 ans.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Il se déguste agréablement à l'apéritif et met en valeur les poissons et les fruits de mer, les tartes à l'oignon et de nombreux fromages (brie, vacherin, saint-nectaire, mont-d'or ou beaufort, comté et gruyères variés et fromages de chèvre).

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 11 et 14°C

