



VITICULTEUR À NANTOUX

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

« EN MARLOT »

EXPOSITION

Vignoble en haut de coteau, orienté au couchant.

SOL

Sol constitué de marnes et d'éboulis calcaires.

CÉPAGE

Chardonnay

CARACTÈRE

Jeune, il développe des arômes de fleurs blanches associés au miel et rappelant le pain d'épices. Avec l'âge ces arômes laissent place à des notes de fruits jaunes. En bouche il est vif, minéral, sec et équilibré. Il est d'une élégance sûre sans se perdre dans l'excès de moelleux.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Il met en valeur des entrées chaudes, des poissons pochés ou cuisinés à la crème, et se déguste agréablement à l'apéritif.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 13 et 14°C

