

# MÂCON-VINZELLES TEST

- CHÂTEAU DE MEUILLEY -

## TERROIR

Son terroir bénéficie d'un climat continental et de sols rendzines et bruns calcaires ou calciques.

## DÉGUSTATION

Robe : Or pâle brillant.

Nez : Très intense sur des arômes de fruits tels que la pêche, la poire et l'abricot.

Bouche : Vin rond, sec mais bien fruité sur des notes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques.

## ACCORDS METS-VINS

Nature à l'apéritif, sur des entrées ou des viandes blanches en sauce.

## RÉCOMPENSES

Millésime 2016 : Burgondia d'Argent 2017

TYPE	AOC
NIVEAU	Village
CÉPAGE(S)	100% CHARDONNAY
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 12 et 14°C
POTENTIEL DE GARDE	3 ANS
COULEUR	Rouge



Retrouvez ce vin sur notre site  
[WWW.CVA-BEAUNE.COM](http://WWW.CVA-BEAUNE.COM)



> flashez le QR Code  
> ou page

<https://www.compagniedesvinsdautrefois.com/b/2z5>

## LA COMPAGNIE DES VINS D'AUTREFOIS

3 PLACE NOTRE DAME 21200 BEAUNE, FRANCE

TÉL : 03 80 22 12 49 - FAX : 03 80 24 91 87

[WWW.COMPAGNIEDESVINSDAUTREFOIS.COM](http://WWW.COMPAGNIEDESVINSDAUTREFOIS.COM)