

# UN ESSAI VIN GRAND CRU TEST TERROIR

Ce vin bénéficie d'un climat continental et de sols rendzines et bruns calcaires ou calciques.

## DÉGUSTATION

Robe : Or soutenu avec des reflets verts brillants.

Nez : Fleurs blanches, acacias, pêche, citron et coing.

Bouche : La bouche est complexe, équilibrée, toute en finesse.

Sa minéralité est présente dès sa mise en bouche. Les notes de fleurs blanches, puis d'agrumes apparaissent alors.

## ACCORDS METS-VINS

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

## RÉCOMPENSES

Millésime 2016 : Médaille Argent Saint-Vincent mâconnais 2017

Millésime 2017 : Burgondia d' Or 2018

RÉGION	Bourgogne
SOUS-RÉGION	Côte de Nuits
TYPE	AOC
NIVEAU	Premier Cru
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 12 et 14°C
POTENTIEL DE GARDE	3 ans
COULEUR	Blanc



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



> page

<https://www.compagniedesvinsdautrefois.com/b/2y4>  
> ou flashez le QR Code

## 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)