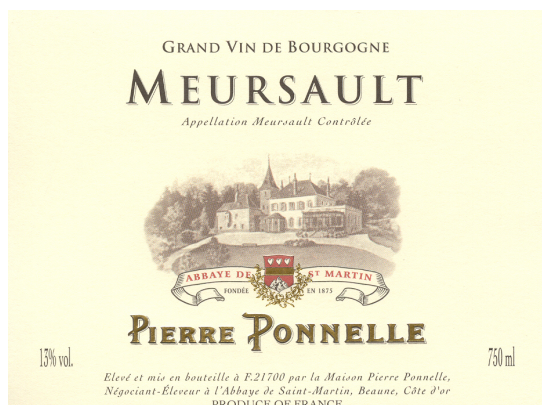


## MEURSAULT



### TERROIR

Profitant du calcaire de Comblanchien, le sud de la Côte de Beaune est le terrain de prédilection des Blancs de Bourgogne. En témoigne l'appellation Meursault, reconnue mondialement pour ses vins blancs.

### DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur jaune doré, avec une belle brillance. Le nez est net et parfumé, il se montre fin et fruité avec un élevage bien maîtrisé.

L'attaque est vive mais possède aussi un joli côté beurré. Le milieu de bouche est ample avec une belle note d'épices douces.

### ACCORDS METS-VINS

Crustacés, poissons pochés crévés, viandes blanches cuisinées en sauces.

RÉGION	Bourgogne
SOUS-RÉGION	Côte de Beaune
TYPE	AOC
NIVEAU	Village
CÉPAGE(S)	Chardonnay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	10°C
POTENTIEL DE GARDE	6 ans
COULEUR	Blanc

Retrouvez ce vin sur notre site

[WWW.CVA-BEAUNE.COM](http://WWW.CVA-BEAUNE.COM)

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/Wf>

> ou flashez ce QR Code

