



MEURSAULT 2022 " LES MEIX CHAVAUX " D. SÉBASTIEN MAGNIEN

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : 100% Chardonnay



Note de dégustation :

La couleur est d'un jaune or soutenu. Le nez intense présente des arômes d'agrumes, de beurre, de brioches mêlées à de délicates notes boisées. La bouche est riche, onctueuse et très agréable. Son ampleur en bouche et sa structure corsée et charnue sont bien équilibrée grâce à son acidité et sa longue persistance en fin de bouche.

Température de service : 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Poisson en sauce, viande blanche (poularde à la crème).

Commentaires du sommelier :

Jeune producteur talentueux, Sébastien Magnien élabore ses cuvées de Meursault avec une élégance, une note boisée et un style qui lui est propre. A découvrir absolument.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

