



MEURSAULT BLANC 2015 DOMAINE POTINET-AMPEAU

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

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune or soutenue. Le nez est impressionnant de complexité. Des arômes de fruits confits s'ajoutent aux notes finement boisées et minérales. En bouche, c'est l'harmonie parfaite ! Un vin souple, fondu, profond, avec beaucoup de caractère et d'équilibre. Panel d'arômes riche et persistant.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un poisson poêlé meunière et légumes racines (exemple : filet de sandre meunière sauce champignons, purée de topinambour)

Commentaires du sommelier :

Connu pour ses vins de grande garde, le domaine Potinet-Ampeau signe un superbe Meursault, complexe et abouti. Aux arômes secondaires et tertiaires s'ajoutent des notes de fruits confits très agréables lui donnant des aires d'éternelle jeunesse. En bouche, c'est l'harmonie parfaite ! Un vin souple, fondu, profond, avec beaucoup de caractère et d'équilibre.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

