



AUXEY DURESSES BLANC " L'ARGILLAS " 2023 D. MOISSENET BONNARD

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



Note de dégustation :

Splendide bouteille que cet Auxey blanc "L'Argillas". On apprécie la parfaite maturité des fruits, le boisé charmeur et déjà bien intégré. La bouche est riche, ample et conserve un équilibre remarquable. Un vin digne des meilleurs crus de la Côte de Beaune !

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Homard ou poisson grillés. Viande blanche, ris de veau braisé. Fromage onctueux (chaource).

Commentaires du sommelier :

Emmanuelle-Sophie Moissenet, la fille de Jean-Louis, élabore des superbes vins, avenants, charmeurs et élégants.

Le travail des vignes est pour elle primordial. Elle axe la base de son travail sur une viticulture saine, réfléchie et qui suit le rythme de la nature. Le résultat est exceptionnel avec des vins séduisants et de très haut niveau.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

