BOURGOGNE BLANC 2023 " LA RENTE DE GIRON " DOMAINE DU VIEUX COLLÈGE / BIO

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

Note de dégustation :

La robe jaune pâle possède quelques reflets verts. Le nez, tout en fraicheur, évoque les fruits frais dont les agrumes ainsi qu'une légère touche boisée. La bouche, fraîche et vive, révèle une finesse qui laissera apparaître une certaine minéralité au cours du temps.

Température de service :	Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde :	6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Apéritif, crustacés et poissons à la plancha, grillés ou cuits meunière. Fromages de chèvre et de brebis

Commentaires du sommelier :

Joli Chardonnay bio de Bourgogne, vinifié en barrique de chêne et élevé 12 mois avec 40% de bois neuf. Il provient du terroir de Couchey en Côte de Nuits. Un vin fin et raffiné.

Puissance