



BEAUNE BLANC 1ER CRU LES AIGROTS 2023 D. SÉBASTIEN MAGNIEN

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

Note de dégustation :

Belle robe jaune citron soutenue. Nez complexe exprimant des notes boisées (pain grillé), des touches de fleurs blanches et des notes de fruits secs (noisettes et amandes grillées). En bouche, c'est un vin de caractère, fin, élégant et harmonieux.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Poissons en cuisson meunière, homard grillé, fromages crémeux.

Commentaires du sommelier :

Terroir d'exception, voisin du prestigieux Clos des Mouches, Les Aigrots est toujours un vin fin et élégant dû à son sol plus sablonneux. Dans le verre, il tient toutes les promesses d'un grand vin blanc de la Côte de Beaune, riche, harmonieux et délicatement boisé.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

