



VIN DE FRANCE BLANC CHARDONNAY " LES COTILLES " 2025 FAMILLE ROUX

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

Note de dégustation :

Superbe couleur jaune pâle brillante. Le nez fin et élégant évoque des arômes floraux et fruités tels que l'aubépine, les agrumes et les fruits blancs (pêche). La bouche possède une belle ampleur et un juste équilibre entre gras et fraîcheur. Finale longue et minérale. Une vraie réussite pour cette nouvelle cuvée pleine de promesse.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des crustacés ou poissons en sauce. Egalement avec des viandes blanches crémeuses et des fromages onctueux.

Commentaires du sommelier :

La famille Roux, riche d'une expérience de 5 générations de vigneron en Bourgogne (Saint Aubin), élabore un superbe chardonnay prénommé "Les Cottes". Ce vin possède une belle complexité aromatique au nez et une bouche ample, onctueuse et équilibrée.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

