



Beaune AOC blanc

Longbois, Domaine Berthelemot

Une touche de Pinot Noir comme secret

Description:

La parcelle Longbois est une petite enclave entourée de forêt, située au-dessus du célèbre Champs Pimont à Beaune. Son emplacement isolé, tout comme son exposition est-sud-est, lui confère un climat frais et prolonge la période de maturation, conditions idéales pour obtenir des vins blancs clairs et fermes. Le sol est plat, caillouteux et riche en calcaire, ce qui confère au vin son style précis et minéral. Un autre détail rend ce Beaune Blanc particulier: les quelques vignes de Pinot Noir qui subsistent dans la parcelle sont intégrées à la cuvée. Elles complètent la fraîcheur vive et confèrent au vin une profondeur fruitée.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Domaine Berthelemot
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	1394924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Beaune AOC blanc

Longbois
Domaine Berthelemot

Herkunft: France
Cépage(s): 100% Chardonnay
Weinbau: Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 12.5%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.