



2017 Meursault AOC

Les Grands Charrons, Michel Bouzereau & Fils

Produit par une grande maison

Description:

Ce classique de Bourgogne compte de nombreux admirateurs dans le monde, mais beaucoup moins de bouteilles.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux reflets dorés. Le bouquet délicat rappelle la poire, le coing, la brioche et se pare de notes épicées légèrement amères. Dense et élégant en bouche, il révèle une belle charpente, de la fluidité et de la complexité. Déjà très ouvert et séduisant, c'est un vin superbe créé par l'un des meilleurs vignerons de Meursault.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Michel Bouzereau & Fils
Notation(s):	Score 19/20, Jasper Morris 90/100
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0564317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Meursault AOC

Les Grands Charrons
Michel Bouzereau & Fils

Origine: France
Notation(s): Score 19/20, Jasper Morris 90/100
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Apogée: jusqu'en 2023
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés