



2018 Meursault AOC

Les Grands Charrons, Michel Bouzereau & Fils

Produit par le grand domaine de Meursault

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. Un très légère d'amertume agrément le bouquet aux délicates notes florales, de poire, de coing et de noisette. Dense et élégant en bouche, il révèle de délicieuses notes d'épices et de miel. Avec une belle structure et de la complexité jusqu'en finale, c'est une Meursault très réussi d'une des meilleures adresses de la région.

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:	Bouzereau
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0564318

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
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés