



2019 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. Le bouquet révèle de merveilleuses notes de de coing, de poire, de pêche et d'agrumes, auxquelles se marient des nuances de brioche grillée et de belles épices de ce terroir mondialement reconnu de Meursault. Le 2019 est extrêmement puissant et nerveux, complexe et ample, avec une acidité mûre et ultrafine. D'une parfaite maturité, il est intense et raffiné jusque dans la longue finale. Un grand Meursault de l'un des meilleurs domaines de la région. Il est produit en très petite quantité, il faut donc se dépêcher si on veut s'en procurer.

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:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0564319

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 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés