



2021 Chassagne-Montrachet AOC

Grand Vin de Bourgogne, SAS Marc Morey

Note de dégustation:

Jaune clair tendre aux reflets tirant sur le vert. Un soupçon d'anis agrmente le nez de pêche blanche et d'agrumes fraîchement coupés. En bouche, les arômes marqués par le terroir sont à la fois intenses et précis, corps de moyenne amplitude, belle intensité de fruit et fraîcheur jusqu'en finale. Un Chassagne-Montrachet raffiné qui, en règle générale, apporte déjà beaucoup de plaisir dans sa jeunesse.

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Domaine Marc Morey
Notation(s):	Neal Martin 88–90/100, Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1464621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Grand Vin de Bourgogne
SAS Marc Morey

Origine:	France
Notation(s):	Neal Martin 88–90/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés