



2016 Meursault AOC

Les Grands Charrons, Michel Bouzereau & Fils

Un Meursault de grande classe 2016 Meursault AOC

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. De délicates notes d'herbes agrémentent le bouquet aux parfums rappelant la poire, le coin et la brioche. Complexe et finement structuré en bouche sur des beaux arômes de fruits jaunes, mais où les nuances florales savent se faire entendre. Frais et épicé, avec une belle rondeur et une magnifique onctuosité. Longue finale sur des nuances de miel. Un Meursault réussi de main de maître.

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:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0564316

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 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés