



Premier Cru Au Vignerais

— France — Bourgogne

Avis aux amateurs, ce vin ravira les amateurs de grands Bourgognes blancs. Le nez est expressif sur le beurre et le pain grillé. En bouche, on retrouve de la tension avec des arômes de poire et d'ananas. La longueur en bouche est impressionnante et digne d'un Premier Cru de grande qualité.

Note de dégustation

Ce vin se marie parfaitement avec des plats riches tels que le homard, les risottos crémeux aux fruits de mer, ou même des plats de volaille en sauce. Il peut également être apprécié seul, pour savourer sa complexité et sa structure élégante.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Chardonnay	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	13%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	3 à 5 ans	Millésime	2022
Couleur du vin	Blanc	Pays	France
Label	HVE	Région	Bourgogne