

BOURGOGNE CÔTE D'OR



« L'expression du Chardonnay »

Un vin blanc et rond aux notes d'agrumes, de poire, d'amande et de fleurs blanches. Sa bouche d'abord fruitée et pulpeuse devient citronnée et saline en finale avec des nuances de brioche.

Conseil de dégustation : Idéal pour des apéritifs avec des tapas, des toasts de rillettes, de terrine de volaille ou toasts de saumon et crème de citron. Ce vin apprécie les poissons fins en sauce, les escargots ou encore un filet de volaille au parmesan. Il s'accorde bien évidemment avec des fromages souples et crémeux.

Pour en savoir plus :

Issu du Chardonnay, il met en valeur ce cépage devenu universel et qui possède ici son berceau. Le Bourgogne Blanc est un vin d'initiation qui ouvre sur les AOC communales, les 1er Crus et les Grands Crus.

Domaine DENIS père et fils
Grands Vins de Bourgogne

