

DOMAINE MAZILLY PERE ET FILS

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
Blanc

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

Formations marneuses, éboulis calcaires.

A LA VIGNE

Production en lutte raisonnée, respect de l'environnement labour total.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Égrappage total, fermentation en fûts de chêne français, fermentation malo-lactique, bâtonnage régulier.

Élevage en fût, assemblage, collage, filtration légère.

Bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur or-vert, reflets dorés. Nez intense, élégant, légers arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, vanille, silex. Bouche aérienne, minérale, bonne intensité.

Potentiel de garde : 5 ans - **Service :** 11-13°C

ACCORDS METS-VINS

A vocation apéritive, fruits de mer, crustacés, poissons grillés.

Fromages tels que Bleu de Bresse, chèvres et famille des gruyères.

DOMAINE MAZILLY PERE ET FILS
1 ROUTE DE POMMARD, 21190 MELOISEY
Tel. 0380260200 - contact@domainemazillyvins.com


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.