

DOMAINE MAZILLY PERE ET FILS

Meursault Blanc

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

Marnes calcaires

A LA VIGNE

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

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Élevage en fût, assemblage, collage, filtration légère. Bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Il a une robe jaune dorée brillante. Le nez est fin et délicat, aux arômes de miel, de fruits secs et de boisé vanillé. En bouche on retrouve des notes minérales. Vin ample et gras en finale.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans - **Service :** 12°-14°C

ACCORDS METS-VINS

Il accompagne parfaitement les plats de viandes blanches -volaille et veau- ainsi que les poissons et crustacés grillés ou en sauce.

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.