

DOMAINE Gérard Boyer



Coteaux Bourguignons

Mise à la propriété



Origine : Bourgogne - France
Appellation : AOP Coteaux Bourguignons .
Millésime : 2023
Cépage(s) : 100% Chardonnay

PRESENTATION :

Un accès à la Bourgogne simple et décomplexé !
Une cuvée pépite, vinifié comme les grands crus du Domaine Gérard Boyer.

Terroir : Sols argilo-calcaires.
Vendange : Manuelle et à l'optimum de maturité .
Élevage : Mis en bouteille après 10 à 12 mois d'élevage sur lies et quelques mois en barrique.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une belle robe or pâle lumineuse.
Nez : Les arômes d'agrumes et de fruits blancs sont prédominants.
Bouche : Bel équilibre entre pureté aromatique et caractère minéral...
Un régal pour les papilles; très bon rapport qualité prix

Suggestions gourmandes :

Parfait à l'apéritif entre amis, avec des moules, des asperges, il peut allégrement accompagner un poulet de Bresse, des tranches de saumon grillées et pourquoi pas un chèvre chaud au miel.....

Coup de cœur : Un chardonnay gourmand à la belle minéralité !

PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be