

**REGION**

Bourgogne

APPELLATION

Meursault

CEPAGE(S)

Chardonnay

CONDITIONNEMENT

0.75 cl

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le nez est très intense et gourmand. Ronde, onctueuse et velouté la bouche reste dominée par le fruit. Un côté beurré et pain grillé typique de l'appellation s'épanouit également sur le palais. Une légère note acide en fin de bouche apporte une touche de fraîcheur très appréciable.

CARACTERISTIQUE DU VIN

Fruite	●●●●●	Floral	●●●●●
Mineral	●●●●●	Boise	●●●●●
Epice	●●●●●	Acidite	●●●●●
Puissance	●●●●●		

GARDE

3 à 7 ans (garde moyenne)

TEMPERATURE DE SERVICE

12 - 14°C

ACCORD METS-VINS

Apéritif, Coquillages et crustacés, Foie gras, Fromages, Poissons, Viandes en sauce claire

CONTACT**Maison Dujardin**

1 Grande Rue - 21190 Monthélie - FRANCE
Tel. 03 80 21 20 08 - domaine-dujardin@orange.fr