Domaine Guillot - Gonin

BOURGOGNE BLANC CUVEE ANDREA

BOURGOGNE

Géographie :
Situé au Sud du cru St Véran, à proximité du Mâconnais.

Terroir :
Argilo-calcaire.

Cépage :
Chardonnay

Couleur :
Blanc

Degré :
12.5 % vol.

Vinification :
Récolte mécanique, pressurage directe.

Dégustation :

12°, il a une robe jaune dorée et limpide, bouquet intense de miel, de fruits exotiques, accompagné de notes subtilement boisées et vanillées. Le palais est suave, belle structure aromatique, avec une belle persistance en bouche, notre Bourgogne blanc est un vin sec.

Accompagnement :

: En apéritif, et pour les entrées à base de poissons, de fruits de mer (pétoncles et St Jacques..). Au cours du repas, il accompagnera volontiers les poissons, volailles en sauce, quenelles et bouchées à la Reine, il s'accordera sur tous les fromages à pâte dure (Comté, Gruyère…) et enfin sur quelques desserts tels que les gâteaux aux fruits ou au chocolat.