UN VIN GASTRONOMIQUE

Ce vin présente de belles notes minérales et de noisettes grillées. La bouche est dense, précise.

Il est issu d'une vieille vigne plantée sur la face nord de la roche de Solutré sur le lieu-dit "En Pomard".

100 % Chardonnay
Vendange manuelle
Vinification 100 % en fût, 11 mois d'élevage
Mis en bouteille le 7 septembre 2024, 2026 bouteilles
Température de service : entre 12°C et 14°C
Potentiel de garde : 8 ans

Accord mets et vin : langoustes, poissons grillés, volailles et viandes blanches.