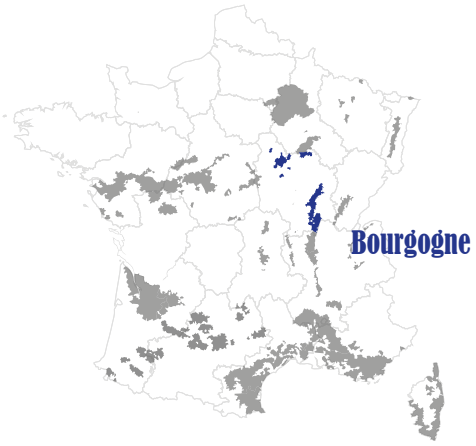
Bourgogne Chardonnay
Cuvée Napoléon 1er
AOC **Blanc**

Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.
L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

DEPUIS 1848
DUFOULEUR PÈRE & FILS
FRANCE



CEPAGES :
100% Chardonnay.

ELABORATION :
Les raisins ont été immédiatement pressés, après avoir été vendangés, sur un pressoir pneumatique à basse pression. Fermentation alcoolique, malo-lactique et élevage en cuves thermo-régulées pour obtenir un maximum de fraîcheur aromatique et de vivacité en bouche.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :
Robe : belle robe or relativement intense, limpide et brillante.
Nez : ouvert et plaisant sur des arômes de fruits secs et cuits.
Bouche : attaque franche, équilibré, de la rondeur sur un beau support de fraicheur apportant une impression de légèreté, aromatique, de la persistance sur une finale agréable, d'agrumes. Vin séduisant.

HARMONIE METS/VINS :
A déguster avec de la charcuterie, des poissons, des coquillages & crustacés de toutes sortes ainsi que des viandes blanches à la crème et fromages du style Comté. Parfait en guise d'apéritif !
Servir à plus ou moins 12°C

POTENTIEL DE GARDE :
De suite à 5 ans et plus.

HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Septembre 2023.