

BOURGOGNE

CÔTE-D'OR



DOMAINE
JEAN MONNIER & FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Caractéristiques

> **CÉPAGE**

Chardonnay

> **CLIMAT**

Les Durots et les Pacriots

> **SUPERFICIE**

1 hectare

> **ANNÉE DE PLANTATION**

Entre 1999 et 2023

> **TYPE D'APPELLATION**

Régionale

Situation



Terroir et localisation

Au cœur de la Côte de Beaune, Meursault s'étend au pied des vignes. Ses sols argilo-calcaires et son exposition de l'est au sud offrent aux vins équilibre et élégance.

Les parcelles dont est issu ce vin sont situées à l'est du village, au lieu-dit l'Hôpital de Meursault. Son sol est argilo-sableux.

Dégustation

Ce vin blanc arbore une robe or pâle aux reflets argentés. Il développe des nuances florales et fruitées et s'équilibre entre rondeur et fraîcheur.

Accord mets et vin

Le bourgogne Côte-d'Or se déguste volontiers à l'apéritif, accompagné de tapas. Il s'accorde également avec des poissons fins en sauce, des escargots, un filet de volaille ou encore des fromages à pâte molle.



DOMAINE JEAN MONNIER & FILS
20 rue du 11 novembre - 21190 MEURSAULT
contact@domaine-jeanmonnier.com