

AOC Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune



CÉPAGE

100%
Chardonnay
AOC Bourgogne
Hautes Côtes de
Beaune

TYPE DE VIN



DEGRÉ

13°

GARDE

1>5
ans

SOLS

Argilo-calcaire.

ÂGE DES VIGNES

Parcelles entre 30 et 40 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

12 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION

- Température de service : 14°C
- Robe jaune pâle et reflets dorés
- Nez : arômes de fleurs blanches et note de miel
- Bouche : fraîcheur élégante et boisé fondu

Pour une dégustation optimale, n'hésitez pas à le mettre en carafe deux heures avant le service.

SUGGESTIONS

- Escargots
- Poissons
- Wok de légumes
- Fromages : chèvre et famille des gruyères

DOMAINE **R** REGNARD

14 Rte de Cheilly, 71150 Sampigny-lès-Maranges
Téléphone : 06 22 98 82 11 - www.domaine-regnard.fr