



Max & Anne-Marye PIGUET-CHOUET

Le Pré De MANCHE Cuvée ANNE-MARYE

Meursault - Blanc 2015

Région :	Bourgogne
Appellation :	Meursault
Cuvée :	Le Pré de MANCHE Cuvée ANNE-MARYE
Couleur :	Blanc
Millésime :	2015
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

C'est un Vin ample, Riche, Intense, puissant et persistant qui caractérise les Meursault. C'est la Cuvée de Madame.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en fût de chêne d'un vin, Vinification selon méthode ancestrale.

Elevage en fût de chêne d'un vin, Filtration légère, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier, Bouchon technique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, éclatante, reflets dorés.

NEZ : Délicat, beurré, généreux arômes de fleurs blanches, intenses arômes d'agrumes, subtils arômes de coing, généreux arômes de vanille, subtils arômes de caramel au beurre salé, subtils arômes de chêne, généreux arômes de silex, généreux arômes de beurre.

BOUCHE : Légères notes de fleurs, notes de rhubarde, notes de silex.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 14°

GARDE : A consommer entre 2015 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Carpaccio de Saint-Jacques, Dos de cabillaud, Cuisine méditerranéenne, Fromage de Chèvre

Powered by **Plugwine**

