Bourgogne Chardonnay “Les Béluses” 2023

L'esprit du vin : Cette cuvée parcellaire située dans les hauteurs de l’emblématique village de Chardonnay dans le Mâconnais, offre la quintessence des vins de cette partie de la Bourgogne, mêlant équilibre, finesse et élégance.



Vinification : fermentation et élevage en cuve sur lies

Robe :
Or pâle, reflets argentés, brillance soutenue.

Nez :
Fleurs blanches, coing, poire, notes discrètes d’arômes beurrés.

Bouche :
L’attaque est franche, La typicité du chardonnay et préservée avec les arômes de coing et de fleurs d’aubépin, et l’élevage sur lies lui donne les légères notes beurrées et la structure lui permettant d’avoir un équilibre très agréable à la dégustation.

Conseils de dégustation :
Nous conseillons de boire ce flacon après un passage au frais, pour l’amener à une température de 12-14 degrés maximum. Il accompagnera très bien les plats en sauce léger de viandes blanche, les entrées chaudes, les fromages de chèvre, comté…

*Nous préconisons une consommation dans les 3-5 ans, sous réserve d’un lieu de stockage adapté.

.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

Bourgogne Chardonnay “Les Béluses” 2023

The spirit of wine: *This single-plot cuvée, located in the heights of the emblematic village of Chardonnay in the Mâconnais, offers the quintessence of wines from this part of Burgundy, combining balance, finesse and elegance.*



Vinification: fermentation and aging in tanks on lees

appearance :

Pale gold, silver highlights, sustained brilliance.

Nose :

White flowers, quince, pear, discreet notes of buttery aromas.

Mouth :

The attack is frank, the typicity of Chardonnay and preserved with aromas of quince and hawthorn flowers, and the aging on lees gives it slight buttery notes and the structure allowing it to have a very pleasant balance at tasting.

Tasting advices :

We recommend drinking this bottle after cooling, to bring it to a temperature of 12-14 degrees maximum. It will go very well with dishes in light white meat sauce, hot starters, goat’s cheese, comté...

**We recommend consumption within 3-5 years, subject to an appropriate storage location.*

.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.