Bourgogne Côte d’Or 2024

***L'esprit du vin** : Cette cuvée de Bourgogne Côte d’Or blanc millésime 2024 vous propose un chardonnay fin et élégant, d’un bel équilibre entre volume en bouche et tension !*



1800 bouteilles

Vinification : fermentation et élevage en fûts, de 1et+ vins

***Robe :** Or pâle, reflets argentés, bel éclat.*
***Nez :**Fleurs blanches, coing, notes d’arômes beurrés, toastés, très légère touche de noisette grillée.*
***Bouche :** L’attaque est souple, et laisse paraître toute la finesse du millésime 2024.*
La typicité du chardonnay et préservée avec les arômes de coing et de fleurs d’aubépin, et l’élevage en fût lui donne : les légères notes beurrées, de crème brulée et de toasté, Ainsi que la structure lui permettant d’avoir une longueur en bouche soutenue.

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 coulants bourguignons, comté…
*Nous préconisons une consommation dans les 3-7 ans, sous réserve d’un lieu de stockage *Clos saint Joseph, Meursault, France.* adapté.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.

Bourgogne Côte d’Or 2024

The spirit of the wine: *This 2024 vintage Burgundy Côte d'Or white offers you a fine and elegant Chardonnay, from a nice balance between volume in the mouth and tension !*



1800 bottles

Vinification: fermentation and aging in barrels, of 1 and + wines

Appearence : *Pale gold, silver highlights, beautiful shine.*
Nose: *White flowers, quince, notes of aromas buttered, toasted, very light touch of grilled hazelnut.*
Palate: *The attack is supple, and reveals all the finesse of the 2024 vintage.*
The typicity of Chardonnay, preserved with aromas of quince and hawthorn flowers, and barrel aging gives it: light buttery notes, crème brulée and toasted notes, as well as the structure allowing it to have a sustained length in the mouth.

Tasting tips:
W*e recommend drinking this bottle after keeping it cool, 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, the flowing cheeses from Burgundy, Comté...*

**We recommend consumption within 3-7 years, subject to a storage location*
Clos saint Joseph, Meursault, France.
adapted.

Clos Saint Joseph, Meursault, France.