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.



Vinnification : fermentation et élevage en cuve sur lies

R 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 the wine: This single-vineyard cuvée located on the heights of the emblematic village of Chardonnay in the Mâconnais, offering the quintessence of the wines from this part of Burgundy, combining balance, finesse and elegance.



Vinification: fermentation and ageing in tank on lees

Appearance:
Pale gold, silver reflections, bright and polished.

Nose:
White flowers, quince, pear, with subtle buttery aromas.

Palate:
The attack is crisp. The typicity of Chardonnay is preserved, with quince and hawthorn aromas, while ageing on lees gives subtle buttery notes and structure, allowing for a very pleasant balance on the palate.

Tasting recommendations:
We recommend drinking this bottle after chilling it, bringing it to a maximum temperature of 12·14°C. It pairs very well with dishes in light sauces, white meat, warm starters, goat cheeses, Comté...

*We recommend drinking within 3·5 years, provided it is stored in suitable conditions.

.

Clos saint Joseph, Meursault, France.