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 !

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



1800 bouteilles

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 adapté.

Clos saint Joseph, Meursault, France.

Bourgogne Côte d’Or 2024

The Spirit of the Wine: This 2024 Bourgogne Côte d’Or Blanc cuvée offers a fine and elegant Chardonnay, with a beautiful balance between volume on the palate and tension.

n

Winemaking: fermentation and ageing in seasoned oak barrels.



Appearance: Pale gold with silver reflections and a lovely brilliance. Nose: White flowers, quince, notes of butter and toast, with a very subtle hint of toasted hazelnut. Palate: The attack is supple, revealing all the finesse of the 2024 vintage. The characteristic expression of Chardonnay is preserved, with aromas of quince and hawthorn blossom. Ageing in oak barrels brings subtle notes of butter, crème brûlée and toast, together with the structure that gives the wine a sustained length on the palate.

Tasting Recommendations: We recommend serving this wine chilled to a temperature of 12–14°C maximum. It pairs beautifully with light dishes with sauces featuring white meats, warm starters, and creamy Burgundy cheeses, as well as Comté.

*We recommend drinking this wine within 3–7 years, provided it is stored under suitable conditions.

Clos saint Joseph, Meursault, France.