



AUXEY DURESSES BLANC " LES FOSSES " 2019 D. MOISSENET BONNARD

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : Chardonnay 100%

Note de dégustation :

Cet Auxey-Duresses à la robe or pâle, aux arômes floraux et agrumes confits nous fait découvrir une bouche minérale, d'amande grillée et de citron avec une belle fraîcheur en final.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Il s'accordera avec une terrine de lotte, des saint jacques poêlées, une sole meunière, un feuilleté d'escargots, des cuisses de grenouille, une blanquette de veau.

Côté fromage, un morbier, une tomme de brebis ou un vieux comté le **euilimars**

Commentaires du sommelier :

La parcelle dont est issue ce vin flirte avec les Meursault et se trouve sur le versant Est de la colline le Montmelian. « Les Fosses » en terme géologique signifie fracture du sol (effondrement), l'érosion des siècles millénaires les ont recouvertes



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

