



MEURSAULT " LES VIREUILS " 2018 D. MOISSENET BONNARD

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

Note de dégustation :

La couleur est d'un jaune or soutenu. Le nez intense présente des arômes d'agrumes, de beurre, de brioches mêlées à de délicates notes boisées. La bouche est riche, onctueuse et très agréable. Son ampleur en bouche et sa structure corsée et charnue sont bien équilibrées grâce à son acidité et sa longue persistance en fin de bouche.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Poularde à la crème, bar au four, épaisse

Commentaires du sommelier :

« Les Vireuils » vient du vieux français « virots, vire » désignant des parcelles épousant la courbure du coteau et donnant naissance à un Meursault expressif et superbement équilibré.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

