BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE BLANC 2021 D. SÉBASTIEN MAGNIEN

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

Note de dégustation :

La couleur est jaune citron soutenue. Le nez est fin et élégant, il évoque une jolie minéralité, quelques fragrances boisées et beaucoup de fruité. En bouche, ce vin possède de l'ampleur, sans perdre de sa finesse ni de sa fraîcheur, typique des vins des Hautes Côtes.

Température de service :	Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde :	4 ans
Suggestion(s) gastonomique :	

Poissons et crustacés fins, pochés ou rôtis au four, sauce moyennement corsée, tonalité iodée.

Commentaires du sommelier :

C'est un jeune vigneron dont parlent avec respect les connaisseurs de la Bourgogne. Installé à Meursault après une brève expérience californienne, il pilote depuis ses 26 ans, dix hectares de vignes dans les grandes appellations de la Côte de Beaune. Il adore cette finesse des grands bourgognes qu'il tente de reproduire millésime après millésime.

Puissance