



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Une profonde vallée divise l'appellation en deux terroirs distinctifs. Certaines des parcelles les mieux situées, comme celle du climat dit Champs Pimont, ont obtenu le titre de Premier Cru.



Chardonnay



Vendanges manuelles.
Fermentation contrôlée.



Vieillissement
en fûts de chêne.



Sol crayeux apportant minéralité
et salinité.

DÉGUSTATION

L'élégance franche du nez dégage une fraîcheur mentholée sur des notes anisées de graines de fenouil. La bouche s'exprime sur une finale ciselée d'agrumes, avec une salinité raffinée et une belle longueur en bouche qui persiste.



Température de service: 12 à 13°C.



En accompagnement d'un filet de poisson au fenouil confit,
citron caviar et beurre mousseux.