



MAISON  
**Albert Brenot**

DEPUIS 1849



*Appellation régionale de Bourgogne, les raisins de ce Bourgogne sont récoltés sur des parcelles sélectionnées qui produisent chaque année, un vin caractérisé à la fois par sa finesse et son équilibre quel que soit le millésime.*



Chardonnay



Traditionnelle. Vendange manuelles. En cuverie thermo-régulée. Une fois pressé, le mout est débourbé en cuve inox quelques heures avant de descendre en cave fraîche.



Elevage en cuve inox pendant 9 mois dans nos caves.



Principalement composé de marne argileuse et principalement calcaires.

## DÉGUSTATION

La robe brillante d'or pâle est limpide et brillante. Au nez ce Bourgogne est séducteur, droit, profond et très fruité. Il dévoile d'agréables arômes d'agrumes, d'aubépin et de noisette.

La bouche est tonique; fraîche, riche avec une belle personnalité, où l'on retrouve aussi le coing, la pêche blanche et l'infusion de pêche de vigne.



À boire jeune ou à conserver 2 à 3 ans.  
Service à 12-14°C.



Un choix très large qui va des charcuteries jusqu'aux poissons grillés; des coquillages et crustacés jusqu'aux fromages et à certaines viandes blanches, c'est aussi un apéritif élégant, fin et agréable.