

MAISON
Albert Brenot

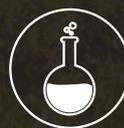
DEPUIS 1849



Récolté sur l'appellation régionale AOC, notre Bourgogne Hautes Côtes de Beaune est récolté dans une parcelle située dans une situation privilégiée au cœur des Maranges à proximité du village de Santenay. Le coteau pentu est exposé est/sud-est et la vigne s'étend sur près d'un hectare.



Chardonnay



Traditionnelle. Vendange manuelle des grappes. Cuvaision thermo-régulée et macération effectuée pendant 19 jours puis pressurage pneumatique.



La moitié de la cuvée est élevée en fûts de chêne, l'autre part restant en cuve inox.



Principalement composé de marnes calcaires et d'une terre argileuse.

DÉGUSTATION

La robe du Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune est représentée par un or pâle. Au nez, les épices, le fumé et le pain grillé s'associent aux arômes de fruits à chair jaune.

En bouche, on trouvera du gras, une consistance solide, équilibrée et un côté un peu fringant.



À boire dans les 2 à 5 prochaines années.

Service à 11-13°C.



Ce vin blanc peut se déguster dès l'apéritif. Il sera parfait avec des aiguillettes de poulet aux poireaux, brochettes de crevettes, purée de pois chiches et sublimer les poissons à la crème accompagnés d'un wok de légumes. Sans oublier les fromages de chèvre, Saint Marcellin.