

MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



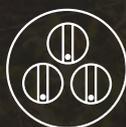
Ce village est situé au sud de la Côte de Beaune à quelques kilomètres des vins blancs les plus réputés de Bourgogne (Puligny Montrachet, Chassagne Montrachet). Seuls 15 hectares produisent des Maranges blanc et 5 Hectares des Maranges Premier Cru blanc, dont le plus qualitatif La Fussière est situé sur des côtes exposés Sud-Sud à 350 mètres d'altitude.



Chardonnay



Vendange manuelle triée.
Contrôle des températures.
Pressurage pneumatique direct.
Débouillage en cuve inox.



Elevage en fûts
à 100% durant
14 mois.



C'est un mélange de calcaire
et de marnes calcaires.

DÉGUSTATION

Une belle robe or jaune. Le nez est subtil et délicat comme tous les grands vins blancs de la côte de Beaune avec des notes dominantes de fleurs blanches (aubépine) complétées par des arômes de fruits (Mangue, mirabelles). L'élevage en fûts complète la palette aromatique par des notes légèrement toastées (Brioche, pain d'épice). La bouche est complexe avec un subtil équilibre entre la richesse, la puissance et les notes minérales et fraîches.



Peut être conservé entre 5 et 8 ans.
Service à 13°C.



Ce grand vin blanc s'adapte aux mets les plus délicats tout aussi bien qu'à une cuisine plus riche et travaillée. Jeune, on l'imagine très bien accompagnant un filet de rougets aux épices, un poisson rôti au four, une coquille Saint Jacques, mais aussi un feuilleté d'escargot, un pâté en croûte ou des suprêmes de volailles. Après quelques années, il accompagnera des quenelles sauce Nantua.