



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Ce village situé au sud de la Côte de Beaune provient d'un vignoble mondialement célèbre pour produire les vins qui sont réputés comme étant les plus grands vins blancs à travers la planète. La vigne est située au nord du village en direction de Meursault sur un très doux coteau.



Chardonnay



Vendanges manuelles et tri de la vendange. Contrôle des températures. Pressoir pneumatique. Débourage et début de fermentation en cuve inox.



Elevage en fûts à 100% durant 14 mois.



Calcaire à forte proportion d'argile.

DÉGUSTATION

Robe brillante d'or blanc. Le nez est expressif (fleurs jaunes, chèvrefeuille, amandes douces). La bouche est fraîche, tendre et délicate. La finesse se retrouve sur le palais avec une touche légèrement vanillée. Les tanins fins et fondus confirment cette impression de délicatesse. Le bel équilibre du vin met en valeur sa finesse et sa subtile concentration dans un beau millésime de blancs. Après 3 ou 4 années des notes de miel, d'amandes et de vanille.



À boire après 5 à 8 ans de garde.
Température de service idéale : 14°C.



Ce vin accompagnera un gâteau de foies de volailles ou une cuisine délicate à base de poissons en sauces, des Saint-Jacques et aussi les charcuteries. Après 4 à 5 années il se découvrira avec une poularde à la crème ou aux morilles.