



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Situé à 3 km au nord de Beaune dont il est limitrophe, ce village touristique s'étend au sortir d'un grand vallon qui par ses diverses expositions, apporte une grande richesse et une diversité remarquable à ses vins. Notre vigne s'étend sur un coteau orienté au sud, c'est une petite parcelle de ½ hectare.



Chardonnay



Vendanges manuelles. Contrôle des températures. Pressurage en pressoir pneumatique, débouillage et début de fermentation en cuve inox, puis descente en cave en fûts de chêne.



Elevage en fûts à 100%, pendant 13 mois environ.



Marnes argileuses et calcaires. Culture de la vigne en lutte raisonnée.

DÉGUSTATION

Robe brillante d'un jaune or pâle. Le nez est affirmé avec ses arômes de fleurs jaunes. Il révèle une richesse symbolique de sa concentration. La bouche possède une jolie structure ample et vive. La dégustation onctueuse et généreuse révèle les nuances fruitées, une fraîcheur soutenue par une acidité maîtrisée, signe de bonne garde.



À boire dès maintenant ou à garder une dizaine d'années.
Température de service : 11°C.



À conseiller sur des fromages de chèvre, des poissons cuisinés. Après 4 années on n'hésitera pas le à conseiller par exemple en accompagnement d'une volaille à la crème.