



VINS de BOURGOGNE

BOURGOGNE
CHANSON
PÈRE & FILS

COFFRET "BASTION DE L'ORATOIRE"

6 Bouteilles sous caisse bois à plat



3 vins blancs et 3 vins rouges, 6 appellations, un panorama exceptionnel du vignoble de Bourgogne.
Une présentation luxueuse.



CHABLIS, Chardonnay, vin blanc : Couleur or pâle, arômes d'agrumes, minéral, frais, harmonieux et structuré.
Accompagnement : Terrines, poissons, volailles, fromages de chèvre.

POUILLY FUISSE, Chardonnay, vin blanc : Couleur jaune pâle, arômes de citron, noisette et litchi. Rond et équilibré.
Accompagnement : Poissons, charcuterie, viandes blanches, fromages à pâtes cuites.

MONTAGNY 1er Cru, Chardonnay, vin blanc : Couleur or pâle, parfums de fruits exotiques et de vanille.
Accompagnement : Terrines, poissons, volailles, fromages de chèvres.

MERCUREY, Pinot Noir, vin rouge : Belle couleur rubis, Arômes de framboise et de réglisse. Généreux et structuré.
Accompagnement : Viandes rouges et blanches, fromages.

HTES COTES DE BEAUNE, Pinot Noir, vin rouge : Belle couleur rubis. équilibré, structuré, fraîcheur et persistance.
Accompagnement : Viandes braisées ou rôties, les pâtes et les fromages.

AUXEY DURESSES, Pinot Noir, vin rouge : belle couleur rubis. Arômes très frais, complexe, bouche généreuse.
Accompagnement: viandes blanches, viandes rôties, gibiers à plumes.