



VINS de BOURGOGNE

BOURGOGNE
CHÂSON
PÈRE & FILS

COFFRET "BURGONDIE"

3 Bouteilles sous caisse bois



3 grands vins de Bourgogne, 3 régions différentes : l'Yonne, la Côte de Nuit et la Côte de Beaune, ...bon voyage !



CHABLIS, Chardonnay, vin blanc : couleur or pâle avec des reflets verts. Arômes d'agrumes, minéralité bien intégrée. Belle structure, beaucoup de fraîcheur et de friand, belle harmonie. Bonne longueur.
Accompagnement : Terrines, poissons, volailles, fromages de chèvre.

MERCUREY, Pinot Noir, vin rouge : belle couleur rubis avec des nuances pourpres. Arômes de framboise de réglisse, sur une belle note épicée, concentré et équilibré, généreux et structuré. Bonne persistance.
Accompagnement : Viandes rouges et blanches, fromages.

AUXEY DURESSES, Pinot Noir, vin rouge : belle couleur rubis. Arômes très frais de groseille et d'épices, Complexe, texture élégante sur des tanins fins, boisé subtil, fin de bouche longue et généreuse.
Accompagnement: viandes blanches, viandes rôties, gibiers à plumes.