



VINS de BOURGOGNE

BOURGOGNE
CHANSON
PÈRE & FILS

COFFRET "CLASSIQUE 24"

24 Bouteilles sous caisse bois, 2 x 12



Les quatre appellations les plus prestigieuses de la Bourgogne. Pour les Amateurs de Grands Vins.



MEURSAULT, Chardonnay, vin blanc : Or pâle, notes de beurre frais et de noisette, bien structuré avec une belle puissance, boisé délicat et note minérale subtile, finale ample et généreuse.

Accompagnement : Foie gras, poissons grillés et certains fromages (Epoisse, Roquefort, Munster).

GEVREY CHAMBERTIN, Pinor Noir, vin rouge : Couleur rubis profond, Arômes très frais de petits fruits rouges sur des notes poivrées. Généreux, complexe et bien équilibré, tanins puissants, belle persistance.

Accompagnement : Gibier (faisan), volailles (chapon) et sur tous les fromages affinés.

NUITS ST GEORGES, Pinot Noir, vin rouge : Belle robe rubis. Arômes de fruits rouges confiturés.

Bien structuré et généreux, boisé élégant, belle définition aromatique, belle persistance.

Accompagnement : Viandes blanches et rouges, grillées ou rôties, gibier, fromages régionaux.

POMMARD, Pinot Noir, vin rouge : Arômes intenses de fruits rouges et de truffe sur des notes épicées, bien équilibré et structuré, fruit très pur, belle densité, soyeux, élégant, finale longue.

Accompagnement : Viandes rouges rôties, grillées ou marinées, gibier à plumes ou à poils.