



# VINS de BOURGOGNE

BOURGOGNE  
**CHANSON**  
PÈRE & FILS

## COFFRET "DUCS DE BOURGOGNE"

6 Bouteilles sous caisse bois à plat



Les plus Grands Vins de Bourgogne dans un même coffret  
Une présentation luxueuse, un cadeau très "VIP".



**MEURSAULT, Chardonnay, vin blanc** : Notes d'agrumes et d'amande. Minéral, équilibré et aromatique.  
Accompagnement : Foie gras, poissons grillés et certains fromages (Epoisse, Roquefort, Munster).

**GEVREY CHAMBERTIN, Pinor Noir, vin rouge** : Couleur rubis. Arômes intenses de violette et de fruits rouges.  
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. Ample, élégant.  
Accompagnement : Viandes blanches et rouges, grillées ou rôties, gibier, fromages.

**ALOXE CORTON, Pinot Noir, vin rouge** : Couleur rubis. Arômes de fraise et de cerise. Vin racé de terroir.  
Accompagnement : Volailles, gibier, viandes grillées et fromages régionaux.

**PERNAND VERGELESSES, Pinot Noir, vin rouge** : Belle couleur rubis. Arômes très frais, ample, boisé et équilibré.  
Accompagnement : Viandes blanches, viandes rôties, gibier, fromages de chèvre.

**POMMARD, Pinot Noir, vin rouge** : Arômes intenses, généreux, boisé et racé. Belle complexité aromatique.  
Accompagnement : Viandes rouges rôties, grillées ou marinées, gibier à plumes ou à poils.