



DOMAINE ARNOUX
Vignerons

BEAUNE 1^{ER} CRU « LES TEURONS »

Superficie	48 ares
Cépage	Chardonnay
Année de plantation	2010
Exposition	plein est
Altitude	225 mètres
Terroirs	sol riche en calcaire mêlé d'argiles, pierreux
Vendanges	manuelles
Vinifications	Pré-fermentaire à froid. Débourage, puis fermentation alcoolique - levures indigènes.
Elevage	12 mois en fûts - environ 20% de fûts neufs

Dégustation

ROBE

or aux reflets verts

NEZ

bouquet généreux et intense, composé de fruits secs et de fleurs blanches. Quelques notes d'amandes grillées et de miel, ainsi qu'une pointe beurrée qui souligne son passage en fûts

BOUCHE

à déguster soit jeune, sur le fruit et la fraîcheur. Soit un peu plus mûr, pour son gras et son moelleux.

Service

TEMPS DE GARDE

3 à 10 ans

TEMPERATURE DE SERVICE

entre 12 et 14°C

ACCORDS METS ET VINS

s'accordera à merveille avec des tourtes, des poissons de mer grillés, des volailles ou du veau en sauce crémée, ou encore des fromages tels que le citeaux, des comtés ou des chèvres.