VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE
ARNOUX
VIGNERONS

À CHOREY-LÈS-BEAUNE, CÔTE D'OR, FRANCE

PERNAND-VERGELESSES « LES COMBOTTES »

Superficie	43 ares
Cépage	Chardonnay
Année de plantation	1988
Exposition	Sud-ouest
Altitude	380 mètres
Terroirs	sol brun, riche et profond, composé de marne et de terres blanches
Vendanges	manuelles
Vinifications	Débourbage à froid, puis fermentation alcoolique en fûts– levures indigène
Elevage	12 mois en fûts – environ 10% de fûts neufs puis 3 mois en cuve

Dégustation

ROBE

or blanc aux nuances dorées

NEZ

arômes de fleurs blanches et fruits frais, avec des notes de pierre à fusil

BOUCHE

représentative de son terroir, avec une belle minéralité et de la longueur en bouche. Le gras n'est pas dépourvu de l'acidité nécessaire à une bonne garde.

Service

TEMPS DE GARDE

2 à 8 ans

TEMPERATURE DE SERVICE

entre 12 et 14°C

ACCORDS METS ET VINS

accompagnera volontier des poissons d'eau douce en sauce blanche, des sushis, une salade de langoustine, ou encore des pâtes et risottos aux fruits de mer, des fromages de la famille des gruyères, des bleus et des chèvres.

Domaine Arnoux Père et Fils - 5, rue de Ley - 21200 Chorey-lès-Beaune - tel. +33 (0)3 80 22 57 98
contact@domaine-arnoux.com - www.domaine-arnoux.com