

Vin Blanc A.O.P Meursault Marc Rougeot-Dupin, 2018

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bourgogne**

Appellation : **A.O.P Meursault**

Cépages : **Chardonnay**

Degré d'alcool : **13°**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**



La Dégustation

Température de service

12°-14°

Robe

Robe jaune paille brillant.

Nez

Un nez à dominante florale avec des nuances de chèvrefeuille et de tilleul, une touche lactique de beurre fondu et des arômes de fruits à coque comme l'amande fraîche.

Bouche

Beau volume en attaque, la bouche dévoile une certaine sucrosité et onctuosité avec une finale longue et très aromatique.

Accords mets-vins



LE DOMAINE ET LA RÉGION



Bourgogne

Le Saviez-vous ? Depuis 155 ans, amateurs et professionnels se ruent en Bourgogne pour assister à l'un des événements les plus importants du monde du vin: les Hospices de Beaune. Cette grande vente aux enchères annuelle propose des crus de l'AOC Côtes de Beaune produits dans un vignoble rattaché à un hôpital dont la construction date de 1443 !