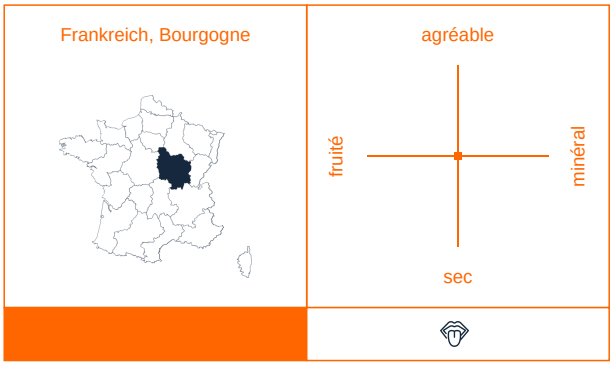
MEURSAULT PERRIÈRES 1ER CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2022



Un vin complexe et généreux, d'une rare élégance. La couleur est extraordinairement lumineuse. Le nez libère une palette d'arômes variés et originaux: sirop, amande grillée, fruits confits. En bouche, une belle ampleur soyeuse qui n'exclut ni la fraîcheur ni la légèreté. La persistance est longue, riche en arômes grillés et confits. Un vin toujours très accompli, une réelle perfection !



Chardonnay

Maturité optimale: 8 - 20 Années

Vinifié puis élevé pour 12 mois en pièce (fût de chêne français dune contenance de 228 litres)

fruits tropicaux, fruits séchés, fleurs douces, arômes de noix, fumé, amande

terrine de poisson, saumon fumé, homard, poulet à la sauce au vin blanc, fromage de chèvre frais

Température de dégustation: 11 jusqu'à 13 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VDI MIGROS partner