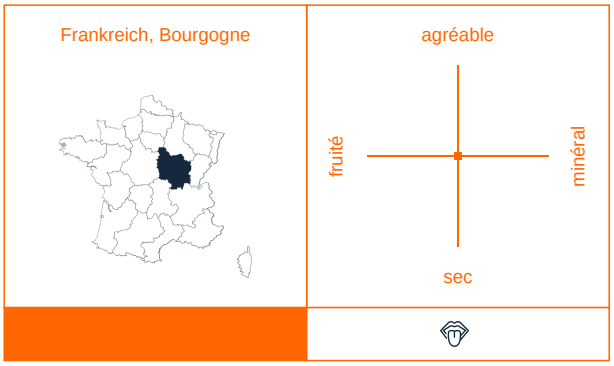
BEAUNE CLOS DES MOUCHES BLANC 1ER CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2004



Un bouquet subtil et concentré détermine le premier contact avec ce vin. Lorsqu'il est jeune, celui-ci révèle des arômes torréfiés, soutenus par des notes de miel et d'amandes, qui évoluent avec le temps en un tout harmonieux. Ce Premier Cru du Clos des Mouches présente une structure cristalline ainsi qu'une acidité fruitée prononcée, parfaitement intégrée dans la puissante texture. La finale est extraordinaire. Si vous lui en laissez le temps, ce vin développera une grande personnalité qui en fera le compagnon inoubliable de repas tout aussi exceptionnels.



Chardonnay

Maturité optimale: 8 - 12 Années

Vinifié en pièce (fût de chêne français dune contenance de 228 litres) où il est ensuite élevé durant 10 à 14 mois

fruité, arômes de noix, minéral, vanille, amande, miel

fromages à pâte molle, langouste, dorade, loup de mer, émincé de veau

Température de dégustation: 11 jusqu'à 13 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				lourd

VDI MIGROS partner

doux

acide