



Max Et Anne-Marye Piguet-Chouet

Les Narvaux

Meursault - Blanc 2017

Région :	Bourgogne
Appellation :	Meursault
Cuvée :	Les Narvaux
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Grand Vin Blanc de l'appellation qui dégage très souvent des notes minérales, typique de ce Meursault situé aux lisières des 1er Crus Les Perrières et Les Genévrières. C'est un Vin Luxueux,



ELABORATION

Culture raisonnée.
Fermentation en fût de chêne neuf.
Elevage en fût de chêne d'un vin.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, éclatante, reflets jaune vert.
NEZ : Puissant, beurré, subtils arômes d'amande grillée, arômes de toasté, généreux arômes de pierre à fusil, arômes de minéral, intenses arômes de beurre.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2028



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Carpaccio de Saint-Jacques, Homard, Poissons en sauce, Fromages à Pâte dure



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2020 : Vin cité
Concours des vins des vignerons indépendants 2017 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

