



Beaune 1er Cru les Champs Pimont blanc

Beaune

Le vignoble de Beaune est presque totalement situé en pente. Les coteaux sont exposés Est Sud-Est et les sols sont essentiellement constitués de calcaires bruns irrégulièrement mêlés d'argiles ou de sables.



Cépage

100% chardonnay.

Note de Dégustation

Robe	Or blanc avec des reflets verts, limpide et brillante.
Nez	Au nez, présence d'un fin citronné et de saveurs de fleurs.
Bouche	En bouche, des notes de fruits mûrs, de la fraîcheur, une belle vivacité.
Garde	Ce vin se présentera au meilleur de son évolution après 5 à 10 années.
Température de service	Température de service de l'ordre de 12 à 14°C.

Accord Mets/Vins

Peut être réservé aux poissons et crustacés cuisinés, à la charcuterie fine, aux timbales, tourtes et pâtés chauds.