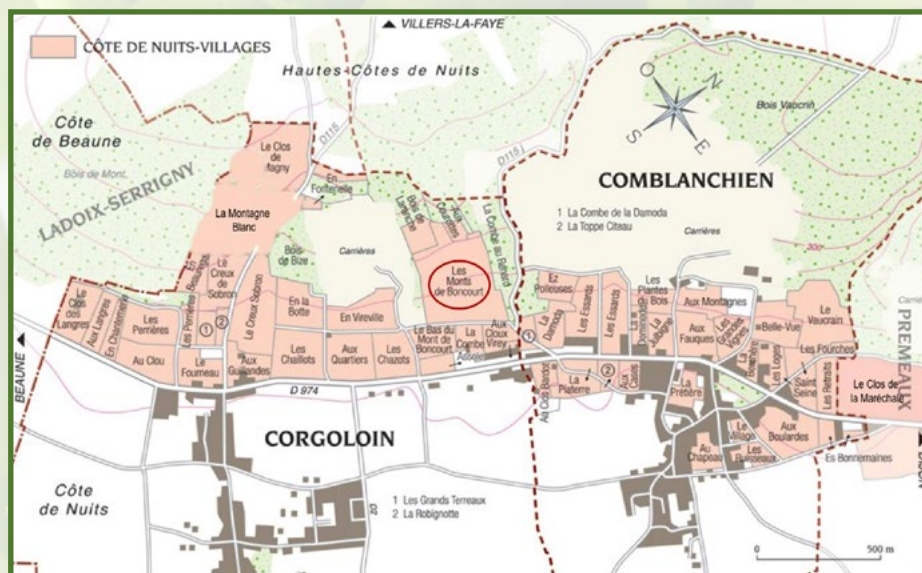




Côte de Nuits Villages

Les Monts de Boncourt



- Cépage :** Chardonnay
- Situation géographique :** Nos Côtes de Nuits Village sont situés sur la commune de Corgoloin.
- Vinification et élevage :** Elevage d'une période de 12 à 15 mois en fûts de chêne.
- Caractères du vin :** L'œil est or clair, légèrement doré. Son nez offre des tonalités de fleurs blanches (acacia, aubépine) et de silex que l'on retrouve au palais par son côté minérale rendant l'ensemble suave et gras.
- Conseils culinaires :** Ce vin se boit très bien avec des entrées froides et chaudes ainsi qu'en accompagnement des poissons.

Température de consommation :



12 à 13 °C

