



Wijnfiche

**Château de Beauregard - 37,5 cl |
Saint Veran
France (BOURGOGNE MACONNAIS) –
2021**

Domaine

Ch. Beauregard

Het domein is 17 ha groot en dateert al uit de 12 eeuw. De wijngaarden bestaan voor 70% uit Merlot en voor 30% uit Cabernet Sauvignon. Jaarlijks produceert men hier 60 000 flessen. De wijn wordt hier gemaakt met uitzonderlijke zorg. Men krijgt hier fruitige, elegante wijn met een krachtig en complex bouquet en een rijke en lange afdronk.

Vinification

Les vignes de Chardonnay sont plantées sur un sol calcaire orienté vers le sud. Élevage raffiné à la fois en cuve inox (50%) et en fûts de chêne (50%) pendant une période de 8 mois.

Dégustation

La couleur est d'un jaune doré. Le nez est frais et fruité (agrumes, pomme) avec des arômes floraux. L'attaque est pleine, grasse et onctueuse. Ce style bourguignon typique présente des notes de vanille et de noix avec une finale minérale. Plus la vin évolue, moins la touche boisée dominera, laissant place à des caractéristiques minérales plus prononcées. Belle et longue finale. Remarque : Si servi à une température de cave (14 °C), il se marie également parfaitement avec des fromages doux.

Mets adaptées

Coquilles St. Jacques | Poisson - sauce crème | Viande - blanche

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex boisé

