



REGION

Bourgogne

APPELLATION

Monthélie

CEPAGE(S)

Chardonnay

CONDITIONNEMENT

0.75 cl

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Un nez fruité avec des arômes de fruits jaunes et des notes florales autour de fleurs blanches. Une bouche onctueuse et ronde sublimée par des notes de miel et de noisette. Savourez ce Monthélie avec une mousseline de saumon pour apprécier toutes ses saveurs.

CARACTERISTIQUE DU VIN

Fruite	●●●●●	Floral	●●●●●
Minéral	●●●●●	Boise	●●●●●
Epice	●●●●●	Acidité	●●●●●
Puissance	●●●●●		

GARDE

3 à 7 ans (garde moyenne)

TEMPERATURE DE SERVICE

12 - 14°C

ACCORD METS-VINS

Apéritif, Coquillages et crustacés, Fromages, Poissons

CONTACT

Maison Dujardin

1 Grande Rue - 21190 Monthélie - FRANCE
Tel. 03 80 21 20 08 - domaine-dujardin@orange.fr