

DOMAINE  
*Gérard Boyer*



# Coteaux Bourguignons

Mise à la propriété



Origine : Bourgogne - France

Appellation : AOP Coteaux Bourguignons .

Millésime : 2023

Cépage(s) : 100% Chardonnay

## PRESENTATION :

Un accès à la Bourgogne simple et décomplexé !

Une cuvée pépite, vinifié comme les grands crus du Domaine Gérard Boyer.

Terroir : Sols argilo-calcaires.

Vendange : Manuelle et à l'optimum de maturité .

Élevage : Mis en bouteille après 10 à 12 mois d'élevage sur lies et quelques mois en barrique.

## NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une belle robe or pâle lumineuse.

Nez : Les arômes d'agrumes et de fruits blancs sont prédominants.

Bouche : Bel équilibre entre pureté aromatique et caractère minéral...  
Un régal pour les papilles; très bon rapport qualité prix

## Suggestions gourmandes :

Parfait à l'apéritif entre amis, avec des moules, des asperges, il peut allégrement accompagner un poulet de Bresse, des tranches de saumon grillées et pourquoi pas un chèvre chaud au miel.....

**Coup de cœur :** Un chardonnay gourmand à la belle minéralité !

PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)