

Région	<b>Bourgogne</b>
Appellation	<b>Saint-Véran</b>
Producteur	<b>Cave des Grands Crus Blancs</b>
Contenance	<b>75cl</b>
Cépages	<b>Chardonnay</b>
Temp. de service	<b>11 à 13°</b>
Durée de garde	<b>3 ans</b>
Accords avec familles de plats	<b>APERITIF</b> <b>CUISINE DU MONDE</b> <b>FRUITS DE MER</b> <b>POISSON</b>

## Commentaire de dégustation

Robe jaune claire, brillante et cristalline. Nez élégant sur des notes de fleur d'acacia, de fruits exotiques, et d'une minéralité intense (silex, pierre à fusil), caractéristique de l'appellation. La bouche est opulente mais sur la fraîcheur, confirmée par des arômes concentrés de pêche, d'agrumes citronnés, de pamplemousse. Accompagne tout naturellement les fruits de mer, crustacés et poissons gras. Mais son registre aromatique d'agrumes permet un accord fantaisiste avec des plats exotiques (sushis).

