

The image features a bottle of Maison Paul Manevey Beaune wine on the left and a glass of white wine on the right. The background is a warm, golden-brown color with a subtle pattern of leaves and a decorative crest. The text 'MAISON PAUL MANEVEY' is prominently displayed in the upper right quadrant.

MAISON  
PAUL MANEVEY

# Maison PAUL MANEVEY

## Beaune

**Classification :**  
AOP

**Millésime :**  
2023

**Cépage :**  
Chardonnay

**Teneur en Alcool :**  
12,5% VOL

**Vignoble :** Adaptatifs selon chaque millésime et chaque parcelle, nous gérons notre vignoble de façon raisonnée et attentive au respect de la biodiversité. Nos parcelles sont sur des sols argilo-calcaires.

**Vinification :** Beaune est un vignoble de la côte de Beaune avec pour cépage blanc le chardonnay à 20 % et le pinot noir à 80%. Nos blancs sont pressés dès l'arrivée à la cave. Toutes les étapes de vinification sont faites en contrôle des températures pour garder toute la fraîcheur du vin.

**Dégustation :**

**Robe :** couleur jaune clair avec de légers reflets verts.

**Arômes :** notes beurrées, évoquent les fruits secs et le miel.

**Structure :** la bouche est riche et tendue avec un moelleux agréable sur les vins plus âgés.

**Accords mets et vins :** Ce Beaune blanc se mariera à merveille avec un tajine de poisson ou des plats de poissons de mer grâce à ses arômes délicats et sa fraîcheur. Ses notes de fruits et sa minéralité complètent harmonieusement les saveurs épicées et la richesse du tajine.

