



MAISON
PAUL MANEVEY



Maison PAUL MANEVEY

Bourgogne

Classification :

AOP

Millésime :

2023

Cépage :

Chardonnay

Teneur en Alcool :

12,5% VOL

Vignoble : Conduite raisonnée dans l'observation des cycles naturels de la vigne et du développement de la biodiversité. Les parcelles sont sur des sols de calcaires.

Vinification : Pressurage direct, vinification traditionnelle, puis débouillage à froid. Fermentation avec contrôle constant des températures.

Dégustation : à servir frais.

Robe : jaune paille, aux reflets dorés.

Arômes : parfums d'agrumes et d'amandes.

Structure : la bouche est ronde. La finale est minérale et longue.

Accords mets et vins : Ce chardonnay fin et équilibré s'associe parfaitement avec les poissons en sauce, tels qu'un saumon à l'oseille ou une sole meunière, ou en apéritif, accompagné de bouchées de crevettes ou de gougères au fromage.