

The image features a bottle of Maison Paul Manevey 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 is in a mix of serif and sans-serif fonts, with gold and black colors.

MAISON  
PAUL MANEVEY

*Maison*  
**PAUL MANEVEY**

**Beaune**  
*Clos de la Maladière Monopole*

**Classification :**  
AOP

**Millésime :**  
2023

**Cépage :**  
Chardonnay

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

**Vignoble :** Nous privilégions une culture raisonnée, qui minimise notre empreinte écologique. Cette approche est guidée par l'observation continue et l'analyse des cycles naturels, en privilégiant toujours les alternatives les plus douces et les moins nuisibles pour l'écosystème.

**Vinification :** Les raisins sont pressés dès leur arrivée à la cave, afin de préserver leur fraîcheur. Les différents lots de jus de presse sont vinifiés séparément. Après débouillage, la fermentation a lieu dans des cuves à température contrôlée. Le choix des levures et l'adaptation de l'itinéraire de vinification sont dirigés par notre vigneron et adaptés en fonction des caractéristiques du millésime, afin de garantir la fraîcheur et la délicatesse finales du vin.

**Dégustation :**

**Robe :** couleur jaune or avec des reflets légèrement verts.

**Arômes :** son bouquet est dominé par la noisette grillée avec des parfums comme l'aubépine ou la verveine.

**Structure :** la bouche est riche, soyeuse, longue et structurée.

**Accords mets et vins :** Il se mariera à merveille avec des crustacés, des poissons, ou des viandes blanches avec une sauce crémeuse.

