



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Chassagne-Montrachet
/
Melin

Région
Sous-Région

Bourgogne
Côte de Beaune

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Biologique

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

Chardonnay
Manuelles
Traditionnelle
13 mois en fûts de chêne

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

12,5 %
4 à 10 ans
12 à 14°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Or pâle aux reflets verts
Acacia, noisette, minéralité
Nerveux
Peu

Accords Mets/vin



Apéritif
Entrée chaude ou froide
Poisson, Fruits de mer
Viande blanche, Volaille
Viande rouge, Gibier
Plat principal
Fromage
Dessert

/
Vol au vent aux ris de veau
Saint Jacques poêlées
Blanquette de veau
/
Lotte au beurre blanc et petits légumes
/
/