



Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Bourgogne Hauts Côtes de Beaune
/
Melin

Région
Sous-Région

Bourgogne
Côte de Beaune

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Biologique

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

Chardonnay & pinot blanc
Manuelles
Traditionnelle
10 mois : 65% en cuve, 35% en fûts de chêne

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

12,5 %
2 à 5 ans
10 à 12°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Or pâle
Fleurs des champs et blanches, fruits secs
Nerveux
Peu

Accords Mets/vin



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

Escargots
Œufs brouillés au saumon
Gambas flambées au pastis
Galantine de Lapin
/
Marmite du pêcheur
Tomme de brebis, Pélardon
/