



**Appellation**  
**Climat, Cuvée**  
**Domaine, Maison**

Bourgogne Hautes 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  
/