



21 23 rue de la Charrière  
21590 SANTENAY

## FICHE TECHNIQUE

### BOURGOGNE BLANC

« Le Meix Pillé »

Appellation : BOURGOGNE

Lieu-dit : Le Meix Pillé

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Exposition : Vignes situées en plaine

Type de sol : Notre parcelle est située en limite de Puligny Montrachet sur un sol composé essentiellement de silice, ce qui lui apporte une caractéristique parfumée incomparable.

Superficie des vignes du domaine : 0.63 ha

Date de plantation : 1946 et 1959

#### Caractéristiques gustatives :

Le Bourgogne Chardonnay « Le Meix Pillé » est un vin blanc sec ayant une robe or clair limpide et cristalline. C'est un vin aromatique fin qui présente des parfums de noisette aux accents miellés, beurrés, nuancés de marron glacé.

#### Conseils de service :

Il accompagnera à merveille le foie gras, les poissons, les fruits de mer, mais également certains fromages comme le brie, le mont d'or et le comté. Il faut le servir à une température de 11 à 13°.

#### Durée de conservation :

Il se conservera aisément plusieurs années (5 à 10 ans) dans une bonne cave.

