

HAUTES CÔTES DE BEAUNE BLANC LES PERRIÈRES



Vitigno: Chardonnay

Denominazione: Borgogna Hautes Côtes de Beaune

Note di Degustazione: Colore molto pallido, naso minerale con alcune note di fiori bianchi, una certa rotondità:

è un vino semplice, ma che non manca di fascino.

Il consiglio del sommelier:

Hautes Côtes de Beaune è un vino fresco e vivace, da gustare sulla frutta.

È il compagno ideale per la maggior parte dei piatti a base di pesce o pollame.

La sua rotondità e le note floreali gli permettono di allietare un aperitivo a base di salmone

o antipasti a base di pesce o terrine di gamberi.

Temperatura ideale di servizio: 12-13 ° C

Conservazione: da 3 a 5 anni