



Hautes Côtes de Beaune Blanc, Sur Mercey 2022

CHF 24.00 | 10 cl = CHF 3.20

D'un jaune éclatant dans le verre. Le nez est expressif et révèle des notes florales d'aubépine et d'acacia, ainsi que des nuances d'agrumes. En bouche, le vin est souple et se termine sur une belle fraîcheur.

Producteur	Marie Bouthenet
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Hautes-Côtes de Beaune
Appellation	AOP
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322410
Accord mets et vins	Terrine, Fromages doux, Légumes, Veau, Volaille, Poisson



Vinification

Les raisins sont éraflés à 100 % avant le pressurage. Le vin vieillit pendant 12 mois dans de grands fûts en chêne.

Terroir

Tous les vignobles sont enherbés.

Histoire





Dans la famille Bouthenet, on est vigneron de génération en génération. Marie Bouthenet représente la cinquième génération et veille aujourd'hui sur le domaine viticole de 11 hectares, réparti sur les communes de Santenay, Cheilly-les-Maranges et Dezize-les-Maranges. Le travail à la vigne lui tient particulièrement à cœur, et elle sait que le raisin est la matière première essentielle pour un bon vin. C'est pourquoi les vignes sont cultivées depuis toujours dans le respect de l'environnement. Le domaine suit les principes de la viticulture durable, une approche fondée sur l'observation, la réflexion, le respect et la préservation des sols.

