



ETIENNE DANTEUILLE

DESCRIPTION OF THE WINE

A.O.C Appellation Bourgogne Contrôlée

Région / region: Bourgogne

Cépage / Grape variety: Chardonnay

Sol / Soil : Argilo-calcaire / Limestone and clay

Vinification / Wine making:

- Pressurage complet des raisins.
 - Débourbage à froid pendant 24 à 48 heures.
 - Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.
 - Full grape pressing
 - Cold settling during 24 to 48 hours
 - Alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel tanks
- Elevage:** En cuves inox pour 6 mois. **Aging:** In stainless steel vats for 6 months

COMMENTAIRES / COMMENTS

Ce vin présente une robe allant de l'or pâle à l'or profond, avec des reflets verts. Son bouquet se compose de différentes familles d'arômes : notes minérales (silex), agrumes (citron, pamplemousse) et fruits blancs (pêche).

This wine has a color ranging from pale gold to deep gold, with green highlights. Different families of aromas make up the bouquet: mineral notes (flint), citrus (lemon, grapefruit), and white fruits (peach).

ACCORDS / PAIRINGS

Ce vin se caractérise par une touche minérale qui convient parfaitement aux crustacés nobles, aux crevettes, aux homards, mais aussi aux poissons cuits. Son équilibre subtil entre acidité et souplesse s'accorde bien avec les viandes blanches, telles que le veau ou la volaille.

This wine is marked by a mineral touch that is very suitable for noble shellfish, prawns, lobsters, lobster, but also for cooked fishes. Its fine acidity-suppleness balance goes well with white meats, such as veal or poultry.

TEMPERATURE

12-14°C

Mail : info@mlc-vins.fr - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, PLEASE CONSUME IN MODERATION

