



ETIENNE DANTEUILLE

DESCRIPTION OF THE WINE

A.O.C Appellation Meursault Contrôlée

Région / region: Bourgogne

Cépage / Grape variety: Chardonnay

Sol / Soil : Argilo-calcaire / Limestone and clay

Vinification / Wine making:

- Pressurage complet des raisins.
 - Débourage 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 fût de chêne de 9 à 12 mois dont 20% de fûts neufs
- Aging:** In oak barrels for 9 to 12 months including 20% new barrels

COMMENTAIRES / COMMENTS

Ce Meursault nous séduit dès la première gorgée par sa richesse et sa complexité. La bouche est marquée par des notes de beurre et de noisette, évoquant une délicate sensation de crème. En bouche il est généreux, voluptueux et d'une belle vivacité qui lui assurera de belles années de conservation en caves.

This Meursault seduces us with its richness and complexity from the very first sip. The palate is marked by butter and hazelnut notes, evoking a delicate sensation of cream. On the palate, it is generous, voluptuous with a lovely liveliness, ensuring many years of cellaring.

ACCORDS / PAIRINGS

Il se marie parfaitement avec des plats riches et crémeux tels que le homard au beurre, les ris de veau ou les coquilles Saint-Jacques à la crème.

It goes perfectly with rich, creamy dishes such as lobster in butter sauce, sweetbreads or scallops in cream sauce.

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

