



**COTEAUX BOURGUIGNONS**

**“LES GLAPIGNYS”**

VIN BIOLOGIQUE

**JEAN-PIERRE GUYON**

**Cépages** : 1/3 Pinot Blanc – 2/3 Chardonnay

**Surface** : 15 ares

**Sol** : Argilo-calcaire

**Âge des vignes** : 50 ans

**Taille** : Guyot

Une ravissante robe or pâle rehaussée de vert égaye nos mirettes. Le nez est énergique et revigorant avec des notes citronnées et anisées. En bouche, c'est un vin désaltérant, guilleret et rafraichissant sous-tendu par l'apport du fût de chêne. Des notes grillées et beurrées viennent enrichir son aromatique. Un juste équilibre entre rondeur et légèreté.

Avec des planches apéritives à base de fromages affinés et de charcuterie accompagnées de crudités à dipper.

À servir entre 8°C à 10°C.

À consommer maintenant ou dans les 5 à 8 ans selon les millésimes.