



Comte Senard

MEURSAULT



CÉPAGE

Chardonnay

VINIFICATION

Levures indigènes, fermentation alcoolique en fûts de 228 litres.

ÉLEVAGE

15 mois en fûts de chêne.

GARDE

1 à 5 ans

DÉGUSTATION

Un nez aérien et élégant sur des notes citronnés, noisettes fraîches et une touche de miel. Un vin riche, long et structuré.

ACCORDS METS & VINS

Poisson chair blanche, fruits de mer, foie gras mi cuit, fromages bleu crémeux.

domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73