

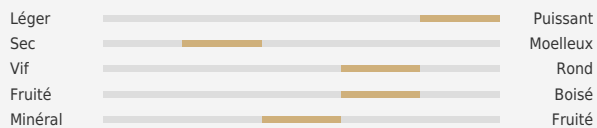


MEURSAULT 1ER CRU 'GENEVRIÈRES'

PRODUIT

Situé en mi-coteau, le climat *Genevrières* est l'un des plus emblématiques de Meursault, réputé pour ses vins à la fois subtils, élégants et d'une grande profondeur. Le Meursault 1er Cru *Genevrières* de Joseph Drouhin séduit par un nez raffiné mêlant zeste d'agrumes, fleurs blanches, amande fraîche et une discrète note toastée. En bouche, l'équilibre est remarquable : l'attaque est soyeuse, la texture enveloppante, portée par une fraîcheur minérale qui étire la finale avec finesse. La vinification et l'élevage sont menés avec précision, dans le respect du terroir, pour préserver l'identité et la pureté du Chardonnay. Ce vin accompagne idéalement des plats délicats comme un risotto aux fruits de mer, une sole meunière ou un fromage de chèvre affiné.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Chardonnay