

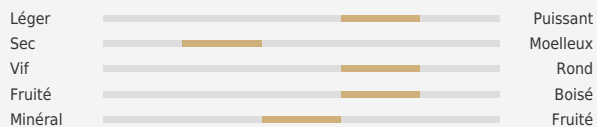


BEAUNE 1ER CRU 'CLOS DES MOUCHES'

PRODUIT

Situé en lisière sud de Beaune, le *Clos des Mouches* est l'un des Premiers Crus les plus emblématiques de la Maison Drouhin, réputé pour la finesse et l'harmonie de ses vins. Ce Beaune 1er Cru blanc se distingue par un bouquet élégant mêlant fleurs blanches, fruits jaunes et une touche subtile de noisette, sur un fond délicatement beurré. En bouche, il allie rondeur généreuse et fraîcheur minérale, avec une belle structure qui lui confère à la fois puissance et grâce. Élevé en fûts avec soin, il révèle la noblesse du Chardonnay bourguignon dans une expression à la fois pure et complexe. À déguster avec des crustacés, une volaille rôtie ou un risotto aux champignons pour un accord tout en délicatesse.

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