



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com



Jean d'énicheur de Crus

*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*

1, place de l'Abattoir

67190 MUTZIG

Tel/fax 03 90 40 91 18

www.JeanDenicheurDeCrus.com

Saint-Romain blanc

"Sous la Velle"

Domaine Buisson

2013

Saint-Romain blanc

"Sous la Velle"

Domaine Buisson

2013

Saint-Romain blanc

"Sous la Velle"

Domaine Buisson

2013

*Vin sec, gras et racé. Bouquet de belle finesse
dégageant des arômes de fruits à chair blanche
et de pain grillé. La bouche, moyennement corsée,
présente une matière généreuse et élancée, avec
du gras et de l'équilibre. Longue finale racée.*

*Vin sec, gras et racé. Bouquet de belle finesse
dégageant des arômes de fruits à chair blanche
et de pain grillé. La bouche, moyennement corsée,
présente une matière généreuse et élancée, avec
du gras et de l'équilibre. Longue finale racée.*

*Vin sec, gras et racé. Bouquet de belle finesse
dégageant des arômes de fruits à chair blanche
et de pain grillé. La bouche, moyennement corsée,
présente une matière généreuse et élancée, avec
du gras et de l'équilibre. Longue finale racée.*

Vignoble de Bourgogne. Côte de Beaune.
Au sud de Beaune, commune de Saint-Romain..

Vignoble de Bourgogne. Côte de Beaune.
Au sud de Beaune, commune de Saint-Romain..

Vignoble de Bourgogne. Côte de Beaune.
Au sud de Beaune, commune de Saint-Romain..

Type de sous-sol : calcaire dur avec des marnes

Type de sous-sol : calcaire dur avec des marnes

Type de sous-sol : calcaire dur avec des marnes

Cépages : Chardonnay 100%

Cépages : Chardonnay 100%

Cépages : Chardonnay 100%

Elevage 10 mois en fûts de chêne.

Elevage 10 mois en fûts de chêne.

Elevage 10 mois en fûts de chêne.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2018.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2018.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2018.

Servir frais à 10°C.

Servir frais à 10°C.

Servir frais à 10°C.

A harmoniser avec :

A harmoniser avec :

A harmoniser avec :

- * un Foie gras en brioche
- * un homard à l'Américaine
- * des ris de veau en cocotte
- * une poularde pochée à la crème et aux truffes

- * un Foie gras en brioche
- * un homard à l'Américaine
- * des ris de veau en cocotte
- * une poularde pochée à la crème et aux truffes

- * un Foie gras en brioche
- * un homard à l'Américaine
- * des ris de veau en cocotte
- * une poularde pochée à la crème et aux truffes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés juin 2015

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés juin 2015

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés juin 2015