



LA MALAURIE (ROMERY)

La Malaurie, Santenay Les Trois Croix

La Malaurie

La Malaurie est un projet viticole créatif en Bourgogne et en Champagne, lancé par Francis Tribaut et sa famille, portés par une profonde affinité avec ces deux régions viticoles. À Romery, tout près d'Épernay, la famille réunit des générations d'expérience, tant en Champagne qu'en Bourgogne. Elle travaille de manière sélective quelques parcelles de la Côte de Beaune, avec le souci du détail et un style qui marie la finesse bourguignonne et l'expression champenoise.

Santenay Les Trois Croix

Santenay Les Trois Croix est un bourgogne blanc de l'appellation Santenay, élaboré à partir de 100 % Chardonnay. Le vin est élevé plus d'un an en fûts de chêne français, dont une part limitée de bois neuf, ce qui lui apporte davantage de profondeur sans perdre sa fraîcheur. Dans le verre, il dévoile des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de pomme mûre, complétés par des notes de miel, d'amande et de noisette. En bouche, il est rond et vif à la fois, avec une touche fraîche, légèrement saline, qui reste joliment équilibrée. Ce vin accompagne à merveille la volaille à la crème, le risotto, les pâtes crémeuses ou des fromages comme le Comté et le fromage de chèvre.

Référence **2605111619**EAN **2605111619**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	La Malaurie
Pays	France
Région	Bourgogne
Appellation	AOP Santenay
Cépage(s)	chardonnay
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Risotto, Volaille, Fromages