



LA MALAURIE (ROMERY)

La Malaurie, Hautes Cotes De Beaune Blanc

Domaine La Malaurie

La Malaurie est le projet viticole de Francis Tribaut et de sa famille, fondé en 2024. Issu d'une dynastie champenoise renommée, Francis applique en Bourgogne des traditions anciennes comme la fermentation spontanée et le bâtonnage. Il élabore des vins en quantités limitées, vendangés à la main, avec un grand respect du terroir et du savoir-faire.

Hautes-Côtes de Beaune Blanc

Ce Chardonnay est élaboré avec soin à partir de raisins vendangés à la main sur des parcelles situées en altitude près de Beaune. Le vin fermente spontanément sur ses propres levures et est élevé douze mois en fûts de chêne de trois ans ou plus. Il offre un bel équilibre entre une acidité fraîche, un caractère minéral et des arômes de pomme verte mûre, de poire, de fleurs blanches et de douces notes d'agrumes. Parfait avec des noix de Saint-Jacques, un poisson délicat, de la volaille ou un risotto aux champignons.



Référence

240190



Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	La Malaurie
Pays	France
Région	Bourgogne
Appellation	AOP Hautes Cotes De Beaune
Cépage(s)	chardonnay
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Viande blanche, Poisson, Volaille