



LA MALAURIE (ROMERY)

La Malaurie, Meursault Cuvee Saint Francois

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.

Cuvée Saint-François

Ce Meursault est 100 % Chardonnay, vendangé à la main et soigneusement trié. Le moût est pressé lentement et fermente en fûts de chêne français, dont une part de fûts neufs, suivi de la fermentation malolactique et d'un élevage de plus d'un an sur lies avec un bâtonnage délicat. Le vin présente une robe or vert, des arômes d'acacia, de vanille, de miel et de fruits exotiques, et une structure riche et fraîche. Délicieux avec des noix de Saint-Jacques, du poisson grillé, de la volaille en sauce crémeuse ou des fromages crémeux.

Référence **240193**EAN **240193**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

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