



VIGNERONS
ASSOCIÉS

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Bourguignon affirmé, ce vin au bouquet fruité de griottes et de cassis présente des tanins mûres et soyeux.



Servir entre 12°C et 14°C.



Il s'associe à merveille aux viandes rôties, aux civets ou gigot d'agneau et bien sûr aux fromages.



À consommer dès maintenant pour apprécier sa fraîcheur aromatique, cette cuvée gagnera en complexité après deux ou trois années en cave.



97 route de Pommard
21200 Beaune

UNION DES VIGNERONS ASSOCIÉS
DES MONTS DE BOURGOGNE

+33 (0)3 80 25 05 88