

LES VINCORRUPTIBLES

MARGOT SANGOUARD

« À VIN'CRE SANS PÉRIL,
ON TRIOMPHE SANGOUARD »



VIN

COTEAUX BOURGUIGNONS



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Les Coteaux Bourguignons sont l'expression des terroirs de la grande Bourgogne dans son ensemble.

Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

D'une belle robe brillante de couleur or et limpide, ce vin révèle des notes florales et de fruits à chair blanche. En bouche, il s'exprime par une grande fraîcheur, une belle souplesse et une délicate rondeur aromatique et conviviale.



ACCORD METS VINS

Il accompagnera des pâtés en croute, du jambon persillé des poissons grillés et s'accordera aux viandes blanches en sauce et sur des fromages à pâte pressée, ou tout simplement à l'apéritif sur des gougères et des verrines.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer dans les 3 ans