



CÔTE DE BEAUNE BLANC

PRODUIT

Sur les hauteurs de Beaune, le Clos des Mouches est l'un des terroirs les plus emblématiques de la Maison Joseph Drouhin. La cuvée *Côte de Beaune Blanc 2ème du Clos des Mouches* provient des jeunes vignes de ce climat prestigieux et en offre une interprétation fraîche, pure et élégante. Le nez s'ouvre sur des arômes subtils de fleurs blanches, de pomme croquante, de citron mûr et une discrète note beurrée.

En bouche, le vin séduit par sa tension, sa finesse et son équilibre, avec une finale délicatement minérale. Idéal à l'apéritif ou avec des poissons fins, des fruits de mer ou des volailles en sauce légère.

Une belle introduction au style du Clos des Mouches, tout en fraîcheur et en précision.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	8 ans
Cépages	Chardonnay