



Vincent de la **REMONDIÈRE**

PREMIERS CRUS

## QUI SUIS-JE ?

Avec l'appellation 1<sup>er</sup> cru, vous me retrouverez sous plusieurs cépages, en Chardonnay, la star de la Bourgogne, en Pinot Noir, le père de la Bourgogne !

Je suis vinifié avec des méthodes traditionnelles bourguignonnes et élevé en fût pendant environ 9 à 12 mois, dont 20% à 30 % de mes fûts sont neufs.

## COMMENT ME DÉCRIRAI-JE ?

Mes vins sont chics et tendances. Ils sont remplis de caractère et donnent une expression noble de mon terroir. Puissance, élégance et précision me caractérise en toute modestie

## AVEC QUOI PEUT-ON ME DÉGUSTER ?

Pour être au rendez-vous de mon standing, je vous conseille de m'associer avec des fruits de mer et volaille pour mes vins blancs et des viandes rouges comme le bœuf, le canard, et fromages de caractère comme l'époisse pour mes vins rouges !

## LES APPELLATIONS

- Chablis 1<sup>er</sup> Cru les Fourchaume
- Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru Cru les crots
- Vosne Romanée 1<sup>er</sup> Cru Cru les Embazées
- Meursault 1<sup>er</sup> Cru Les Charmes
- Santenay 1<sup>er</sup> Cru les Gravières.

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France  
Mail : [contact@vincentdelaremondier.com](mailto:contact@vincentdelaremondier.com) - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

