



Vincent de la **REMONDIÈRE**

AOC VILLAGES

QUI SUIS-JE ?

Avec l'appellation village, vous me retrouverez sous plusieurs cépages, en Chardonnay, la star de la Bourgogne, en Pinot Noir, le père de la Bourgogne et pour finir en Aligoté, le petit frère de la Bourgogne!

Je suis vinifié avec des méthodes traditionnelles bourguignonnes et élevé en fût pendant environ 6 mois, dont 10% à 20 % de mes fûts sont neufs.

COMMENT ME DÉCRIRAI-JE ?

Lorsque je suis en blanc je libère des douces notes minérales et fruitées. Tandis qu'en rouges mes tannins s'affirment, mais tout en gardant de la fraîcheur et présentant un bel équilibre.

AVEC QUOI PEUT-ON ME DÉGUSTER ?

J'adore qu'on me déguste avec des tourtes à la viande ou à la volaille. Mais mon petit plaisir c'est d'être associé avec un pot-au-feu pour mes vins rouges. Pour mes vins blancs, j'adore être associé à des escargots, des fruits de mer tels que des moules marinières, des crevettes et bulots !

LES APPELLATIONS

- Chablis
- Gevrey Chambertin
- Nuits Saint Georges
- Pommard
- Meursault
- Pouilly Fuissé

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

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

