

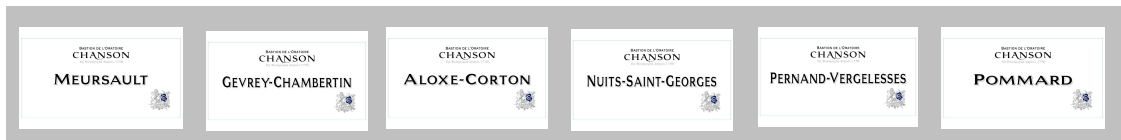


VINS de BOURGOGNE

BOURGOGNE
CHANSON
PÈRE & FILS

COFFRET "DUCS DE BOURGOGNE"

6 Bouteilles sous caisse bois à plat



Les plus Grands Vins de Bourgogne dans un même coffret
Une présentation luxueuse, un cadeau très "VIP".



MEURSAULT, Chardonnay, vin blanc : Notes d'agrumes et d'amande. Minéral, équilibré et aromatique.
Accompagnement : Foie gras, poissons grillés et certains fromages (Epoisse, Roquefort, Munster).

GEVREY CHAMBERTIN, Pinor Noir, vin rouge : Couleur rubis. Arômes intenses de violette et de fruits rouges.
Accompagnement : Gibier (faisan), volailles (chapon) et sur tous les fromages affinés.

NUITS ST GEORGES, Pinot Noir, vin rouge : Belle robe rubis. Arômes de fruits rouges confiturés. Ample, élégant.
Accompagnement : Viandes blanches et rouges, grillées ou rôties, gibier, fromages.

ALOXE CORTON, Pinot Noir, vin rouge : Couleur rubis. Arômes de fraise et de cerise. Vin racé de terroir.
Accompagnement : Volailles, gibier, viandes grillées et fromages régionaux.

PERNAND VERGELESSES, Pinot Noir, vin rouge : Belle couleur rubis. Arômes très frais, ample, boisé et équilibré.
Accompagnement : Viandes blanches, viandes rôties, gibier, fromages de chèvre.

POMMARD, Pinot Noir, vin rouge : Arômes intenses, généreux, boisé et racé. Belle complexité aromatique.
Accompagnement : Viandes rouges rôties, grillées ou marinées, gibier à plumes ou à poils.