

# le généraliste

www.legeneraliste.fr

vendredi 12 septembre 2008 | N°2459



## LE BON VIN DU GÉNÉRALISTE

### BOURGOGNE CHARDONNAY

Réserve 2006

Le chardonnay est le cépage roi pour les blancs de Bourgogne.

Pour élaborer cette cuvée, les vignerons ont sélectionné les raisins sur les parcelles situées à Meursault, Puligny et Chassagne dans la Côte de Beaune, ainsi que dans le Maconnais et, en plus petite proportion, sur des terroirs de la Côte de Nuits. Ce beau millésime traduit bien l'esprit des



Chardonnay de Bourgogne, ronds et gras en bouche avec une saveur citronnée et de pamplemousse, avec des notes de pêche blanche et de vanille. Un subtil équilibre

entre fraîcheur et densité que l'on appréciera dès maintenant car c'est un vin qui se boit jeune. On le suggère pour accompagner des

coquilles Saint Jacques gratinées ou un carpaccio de saumon. A.-M. R.

*Pierre André au Château de Corton André,  
21420 Aloxe Corton. Prix départ cave :  
Tél. : 03.80.26.44.25.*