

Monsieur xx

**SELECTION BOURGOGNE 2017 Part 1**

LES BLANCS:

**2 bouteilles de Chassagne-Montrachet 1er cru "Grandes Ruchottes", P. Pillot**

**Philosophie de production : Production Intégrée**

**Encépagement : Chardonnay**

Géographie : Chassagne-Montrachet, sol argilo calcaire, vignes 80y

Accords : poisson blancs – agrumes.

Servir dans des verres à Bourgogne 15 min avant de consommer

t : 2020-2035 // T : 12-13°C

**2 bouteilles de Chassagne-Montrachet 1er cru "Maltroye", Domaine Niellon**

**Philosophie de production : Production Intégrée**

**Encépagement : Chardonnay**

Géographie : Chassagne-Montrachet, sol argilo calcaire

Accords : chlorophylle (fèves, pt pois, asperges), plats végétariens, volaille en sauce / four

Servir dans des verres à Bourgogne 15 min avant de consommer

t : 2020-2035 // T : 12-13° C

**2 bouteilles de Puligny-Montrachet 1er cru "Perrières", J. Carillon**

**Philosophie de production : Production Intégrée**

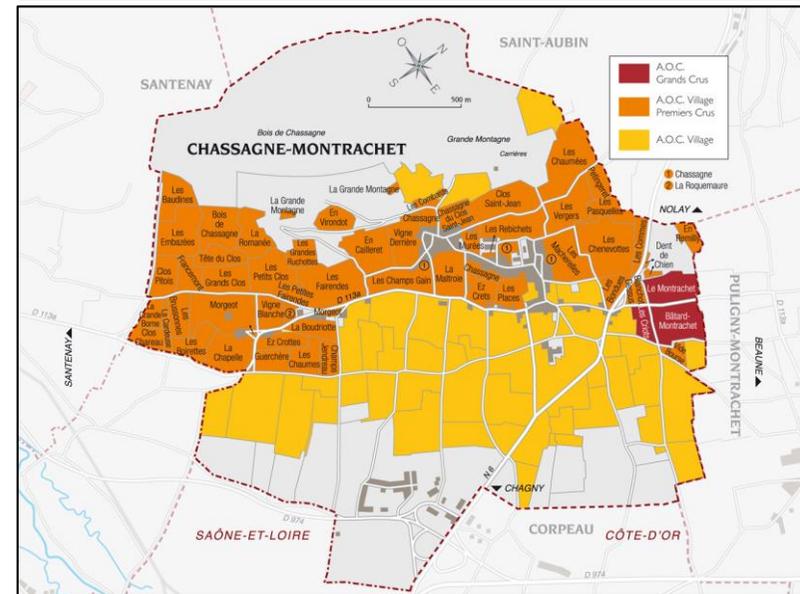
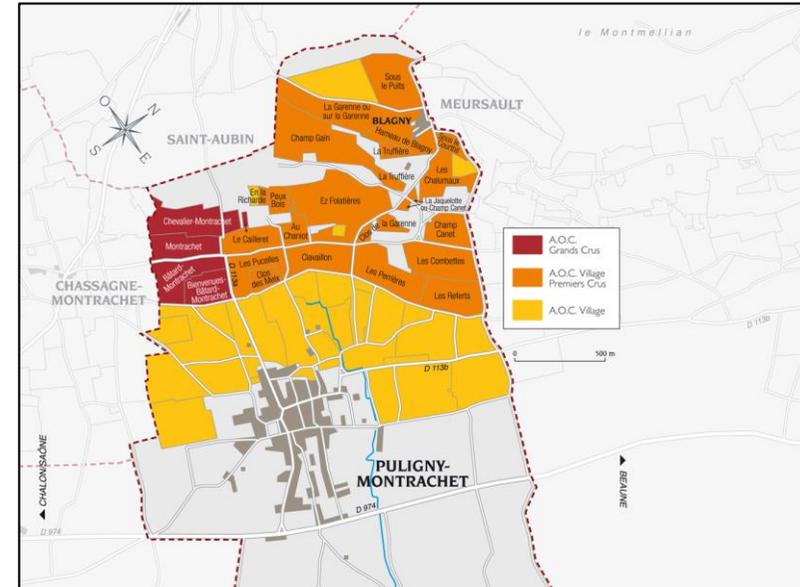
**Encépagement : Chardonnay**

Géographie : Puligny-Montrachet, sol argilo calcaire, vignes 40y

Accords : pâte feuilletée/gratin légumes, fromages d'alpage, œufs à la truffe

Servir dans des verres à Bourgogne 15 min avant de consommer

t : 2020-2035 // T : 12-13° C



**MICHELE CAIMOTTO**

