

Domaine Michaud



Givry 1er Cru Le Pied de Chaume



REGION

Bourgogne

APPELLATION

Givry 1er Cru Le Pied de Chaume

CEPAGE(S)

Chardonnay

CONDITIONNEMENT

75 cl

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Un nez gourmand avec des notes de coings, mirabelles, et tilleuls. La bouche de cette cuvée est bien équilibrée avec une bonne longueur. Les notes boisées patinent la finale.

CARACTERISTIQUE DU VIN

Fruite	●●●●●	Floral	●●●●●
Mineral	●●●●●	Boise	●●●●●
Epice	●●●●●	Acidite	●●●●●
Puissance	●●●●●		

GARDE

3 à 7 ans (garde moyenne)

TEMPERATURE DE SERVICE

12 - 14°C

ACCORD METS-VINS

Apéritif, Fromages, Légumes, Pâtes et riz, Poissons, Viandes blanches grillées et rôties

CONTACT

SCEA Michaud

1 Rue de la Paulée Lieu Dit Cercot - 71390 Moroges - FRANCE

Tel. 03 85 47 97 73 - domainemichaud@orange.fr