

Arnaud COMBIER

Bourgogne Chardonnay

2024

AOP Bourgogne



Esprit Nature

Lorsque la rondeur du fruit rencontre la tension du style ciselé des vins d'Arnaud.



Bourgogne

CHARDONNAY

2024

ARNAUD COMBIER

GRAND VIN DE BOURGOGNE

ET10324



12,5% alcool



100% Chardonnay.



Argilo-calcaire.



Viticulture biologique / Pressurage direct / Fermentation spontanée grâce aux levures indigènes.  
Elevage en cuve inox.



L'expression aromatique du chardonnay : fruits à chair jaune, des arômes généreux soutenus par une belle tension.



Le saumon grillé avec beurre monté au miso du [Shinjuku Pigalle](#), une vraie cuisine familiale japonaise à la déco psychédélique.



Conseil : Servir entre 10 et 12°C  
Garde conseillée : A minima 4 ans.