



FAMILLE GUÉRIN

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE BLANC

Chardonnay

Frais & Fruité



Sol argilo-calcaire
Clay-limestone soil



100% Chardonnay
Vendanges mécaniques
100% Chardonnay
Mechanical harvests



Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des presses pneumatiques sans ajout de sulfites au pressoir. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox puis nous élevons nos vins blancs en fûts de chêne pendant 6 mois environ.

The grapes are pressed as soon as they arrive at the winery in pneumatic presses without adding sulfites to the press. Alcoholic fermentation is carried out in stainless steel vats and then we age our white wines in oak barrels for around 6 months.



Viandes blanches, volailles, plats exotiques, poissons grillés, légumes, desserts aux fruits, tartes, pâtes pressées non-cuites, fromages de chèvres.

White meats, poultry, exotic dishes, grilled fish, vegetables, fruit desserts, pies, uncooked pressed pasta, goat cheeses.



Degrés alcool : 13.00%
A déguster A déguster entre 9° et 11°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between 9° and 11°



Potentiel de garde Entre 3 et 5 ans dans de bonnes conditions

Storage potential Between 3 and 5 years in good conditions

Fruité Fruity	■ ■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■ ■