

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La Route des Blancs - Triangle d'Or de la Côte de Beaune - - Caisse Bois 3 bouteilles



Un coffret réunissant 3 superbes expressions en premier cru des appellations phares de la Côte de Beaune : Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet et Meursault. Une magnifique déclinaison des grands terroirs bourguignons, sublimés par des vignerons de référence.

Composition de la Caisse :

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru La Garenne 2014 du Domaine Etienne Sauzet : le terroir très calcaire de La Garenne, sur les hauteurs du finage de Puligny, donne à son meilleur des vins d'une pureté exemplaire et d'une exquise minéralité. Belle démonstration avec ce 2014 conjuguant avec une rare subtilité la qualité du fruit, la précision de l'élevage et cette exquise minéralité aux accents rocailleux et épicés. Un grand blanc taillé pour une garde d'au moins 10 ans, qui fera merveille avec un bar en croûte de sel !

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru En Cailleret 2013 du Domaine Morey-Coffinet : Le climat des Caillerets, compte parmi les meilleurs terroirs de Chassagne-Montrachet. Situés au Sud de la commune, ce coteau d'altitude, aux pentes prononcées, bénéficie d'un sol argilo-calcaire peu profond, et très pierreux. Le jeune Thibault Morey signe ici un très beau vin au nez dominé par de superbes notes fumées, très « pierre à fusil », les fruits blancs et jaunes, et de belles notes florales de jasmin et de violette. La bouche est pleine et puissante. De très beaux amers l'allongent et la rafraîchissent. Un grand blanc qui donnera son meilleur d'ici 3 ou 4 ans.

Meursault 1^{er} Cru Les Charmes 2013 par François Mikulski. Avec son nez fin, presque délicat, et cette sensation de minéral profond, le style du Meursault Charmes 2013 surprend et séduit. Moins opulent que certains de ses « collègues » de ce premier cru souvent marqué par leur côté « glyciné », ce Charmes-là est finalement assez proche d'un Perrières à ce stade : il est droit, tendu et puissant, sa bouche combine fruits blancs, saveurs lactiques, eucalyptus et thé vert. Il ne fait que démarrer son évolution, et l'attendre au moins 5 ans sera un plus. Amateurs de crabes, à vos pinces !

Trilogie vendue par caisse en bois de 3 bouteilles sérigraphiées La Route des Blancs.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La Route des Blancs - Triangle d'Or de la Côte de Beaune - - Caisse Bois 3 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques