1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014
★★



Laboure-Roi - 1er Cru Poruzot

Maison Laboure roi

France · Bourgogne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2008
APPELLATION	Meursault
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune doré assez soutenu. Des notes de pain beurré nous envahissent les narines puis arrivent le coing, la pêche jaune, le pignon de pin. Nez très complexe. La bouche est riche, briochée, avec une pointe de miel et de nougat façon « Montélimar ». Des notes d'abricot type tarte aux fruits terminent la dégustation. Finale opulente pour amateurs de vins riches. Il fera le compagnon idéal de bouchées à la reine.

Dégusté le 03/11/2014

ACCORDS METS

Foie Gras terrine
Limande grillée
Vol au vent

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Maison Laboure roi
13 RUE LAVOISIER
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tel : 0033380626400