



## Domaine Gondard-Perrin - Le Belvédère



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2014  
**Catégorie:** 1  
**Couleur:** Blanc  
**Appellation:** Viré-Clessé  
**Cépage(s):** Chardonnay  
**Région:** Bourgogne  
**Pays:** France  
**Prix:**

### L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*Très belle robe jaune clair, lumineuse aux reflets verts. Joli nez aguicheur qui nous titille les narines, arômes de zeste d'agrumes, un peu de pin. Belle bouche franche, tonique qui nous titille la langue, quelques fleurs d'acacia, un peu de pierre à fusil et une très grande fraîcheur. Une bouteille au fort coefficient de buvabilité. Servir dès l'apéritif et sur un tartare huîtres-agrumes.*

#### ACCORDS METS

Huîtres  
Filet de sole  
Sandre au beurre blanc

#### LIEUX DE VENTE

Earl Gondard Pierre  
LES COCHETS, 4 RUE RENÉ BOUDIER  
71260 VIRE  
Tel : 0033385331247  
<https://www.facebook.com/pages/domaine-gondard-perrin/480950305270409>