

DOMAINE BILLARD PERE & FILS

HAUTES COTES DE BEAUNE LA JUSTICE BLANC



CEPAGE

100% chardonnay

SOL

Sol calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Fermentation alcoolique en fut en bois de l'allier et des vosges durant 10 mois. 10% de fut neuf

DEGUSTATION

- Oeil : En blanc, la teinte est paille léger, doré discret avec parfois des reflets verts.
- Nez : En blanc : arômes de fleurs blanches (aubépine) et de fougère. La noisette, le grillé, le beurre, le miel.
- Bouche : Il garde la fraîcheur du chardonnay sans devenir moelleux. Il ne cède pas à la vivacité, tout en gardant son équilibre.

A marier avec des oeufs en meurette, petit salé aux lentilles, agneau, volaille, fromages (brillat-savarin, cîteaux), escargots, poisson poché ou en sauce, viande blanche, fromages (bleu de Bresse).

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Clay soil

VINIFICATION / AGEING

Alcoholic fermentation in oak barrels from Allier and Vosges during 10 months.

TASTING

- Colour : The tint is straw light, golden discreet with green highlights.
- Nose : Aromas of white flowers (hawthorn) and fern. The hazelnut, the grilled, the butter, the honey.
- Mouth : It keeps the freshness of the Chardonnay without becoming soft. It does not give in to the liveliness, while keeping its balance.

God with eggs with meurette sauce, salt pork in lenses, lamb, poultry, cheeses (brillat-rum baba, cîteaux). Snails, poached fish or in sauce, white meat, cheeses (bleu of Bresse).

