



L'auxerrois

Type du vin : vin blanc sec

Commentaires de dégustation :

De couleur jaune or brillant, il surprend agréablement par l'intensité de son nez aux nuances de pêche blanche et de pain grillé. En bouche, il s'impose par son gras, sa puissance, son ampleur et sa longueur, en harmonie avec ses arômes de fruits blancs sur mûris.

Recommandations :

Vieillessement : 4 à 5 ans

Température de service et de conservation : entre 8°C et 10°C

Accompagnement : Poissons en sauce, viandes blanches, hors d'œuvre, buffet campagnard, salades classiques et composées, fondue chinoise, taboulé, volailles rôties, rôtis de porc ou de veau, palette de porc fumée, baeckaoffa, fromages, fondue savoyarde, raclette...

