

# La Maison des Vins de la Côte Chalonnaise

*La Maison des Vins de la cote Chalonnaise*

## Maison PICAMELOT

Cépages : 80% Chardonnay, 20% Aligoté  
Age de la vigne : Elevage en fût : 1/3 du vin de base Temps de garde possible depuis la récolte: 2   10 ans

Caractéristiques : La robe or verte scintille   l'oeil. La bulle olive et génère est persistante. L'aromatique fine et subtile d'évoque des saveurs d'agrumes et de fleurs blanches (ch vrefeuilles, acacia...). En bouche, l'effervescence d' licate rehausse la finesse et l'élégance du vin. D'une grande persistance, la finale est subtile et rac e. Accords mets et vin : Cette cuvée se pal t en fl t mais ce n'est pass on destin. Crémant de gastronomie par excellence, elle accompagnera   la perfection les mets les plus fins comme un carpaccio de St Jacques accompagné d'une vinaigrette aux agrumes

Tel : 03.85.87.13.60

Mail : [info@louispicamelot.com](mailto:info@louispicamelot.com)

Site : [www.louispicamelot.com](http://www.louispicamelot.com)

[Information du vendeur](#)