

Didier Burelle

Beaune

Les Marconnets 1^{er} Cru

2006



T: 16° C G: Maturité 2015, à boire avant 2030



Robe : Superbe, d'une forte intensité, brillante et limpide.

Nez : Très flatteur, fin et discret, déjà bien développé, dévoilant des parfums intenses de fruits rouges (framboise, cerise), de réglisse et de notes vanillées.

Bouche : Attaque exceptionnelle, agréable, ronde, d'une excellente structure et d'une richesse aromatique inouïe !

Accord mets-vin : Un filet de biche.

Commentaire : Un vin d'exception, produit par des vignerons très talentueux !

Visual aspect: radiant and translucent, it shows strong vividness of colour.

Nose: extremely charming, delicate and discreet, already well-developed, unveiling powerful fragrances of red fruit (raspberry, cherry), liquorice and hints of vanilla.

Palate: exceptional first taste, pleasant, round with tremendous structure and an incredible range of flavours.

Match with food: fillet of venison.

Comments: an outstanding wine, produced by highly gifted winegrowers!

Dégustation Prestige

Didier Burelle • 25 Rue d'Aloxe – Corton • 21200 Chorey les Beaune



Parcelle Beaune 1er cru
les Marconnets du Domaine Burelle



"Cécile et Didier Burelle
devant la colline de Corton"

Beaune