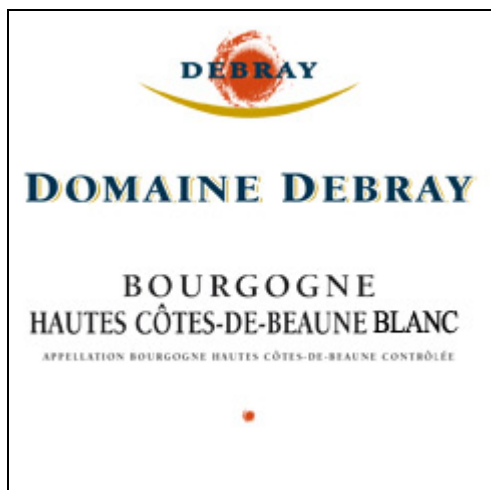




GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**DOMAINE DEBRAY**

## **BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE - Domaine Debray**



- Appellation Régionale Contrôlée blanc
- Superficie du Domaine Debray : 50 a
- Age moyen des vignes : 30 ans
- Rendement moyen : 55 hl/ ha

**SITUATION :** Le Bourgogne Hautes Côtes de Beaune du Domaine Debray est issu d'une parcelle de vignes basses située en Côte de Beaune sur la commune de La Rochepot en aire d'Appellation Hautes Côtes de Beaune. Exposition Ouest sur une pente marneuse.

**CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION :** Le Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc est un chardonnay souvent vif aux arômes de fleurs blanches et de miel. Élégant, et frais il gagne en densité et en rondeur après quelques années en cave.

**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Le Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc du Domaine Debray est vinifié pour moitié en cuve inox avec maîtrise des températures de fermentation et en fûts de chêne français. Il est généralement mis en bouteille au printemps pour garder sa fraîcheur et son fruit.

**DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN :** Jeune, ce vin frais et fruité s'associera très bien avec des escargots. Un peu plus vieux, il s'accordera mieux sur des poissons en sauce ou des crustacés.

Température de service : 10 à 13°C

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.

**Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France**

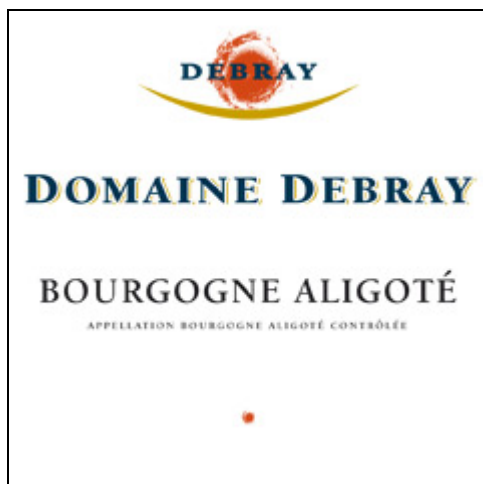
**Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr**  
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**DOMAINE DEBRAY**

## BOURGOGNE ALIGOTE - Domaine Debray



- Appellation Régionale Contrôlée blanc
- 100% Aligoté
- Superficie du Domaine Debray : 1ha68 a
- Age moyen des vignes : 35 ans
- Rendement moyen : 60 hl/ ha

**SITUATION :** Le Bourgogne Aligoté du Domaine Debray est issu d'une parcelle de vignes basses située en Côte de Beaune sur la commune de La Rochepot en aire d'Appellation Hautes Côtes de Beaune.

**CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION :** Le Bourgogne Aligoté ne représente que 6 % des surfaces plantées en Bourgogne. C'est souvent un plant assez vigoureux qui se plait en coteau, un peu en altitude. L'Aligoté un vin blanc, vif, au bouquet floral et fruité.

**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Le Bourgogne Aligoté du Domaine Debray est vinifié en cuve inox avec maîtrise des températures de fermentation et mis en bouteille au printemps pour préserver sa fraîcheur et son fruit.

**DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN :** Vin d'apéritif par excellence, Kir associé à la crème de cassis. Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés, escargots mais aussi aux salades, jambon persillé et fromages de chèvre.

Température de service : 11 à 12 °C

Potential de garde : A boire dans les 2 ans.

**Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France**

**Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr**

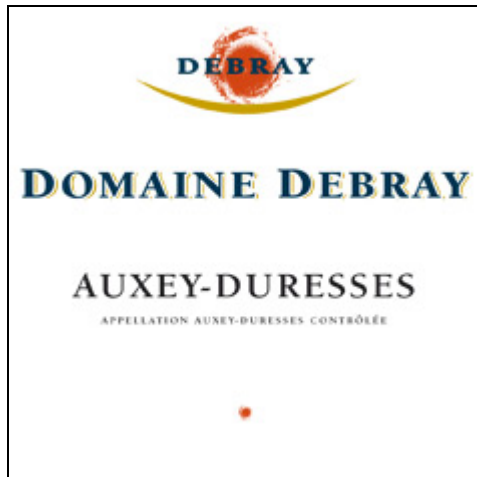
**SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération**



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**DOMAINE DEBRAY**

## AUXEY-DURESSES



- Côte de Beaune
- Appellation communale contrôlée blanc
- Rendement moyen : 40 hl/ ha

**SITUATION :** Située au centre de la Côte de Beaune, la commune distribue au nord les vins rouges (Volnay Monthelie....) et au sud les vins blancs (Meursault, Puligny...).

**CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION :** Son vignoble est orienté sud /sud-est et ses sols composés de calcaires marneux, producteurs de grands vins blancs...

**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Les raisins sont récoltés manuellement, puis minutieusement triés. Après pressurage, le moût fermente en fûts de chêne français (20% de bois neuf). Le vin est ensuite élevé sur lies fines durant 10 à 12 mois.

**DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN :** Ce vin limpide, d'une couleur or, exprime des arômes de pomme et d'amande fraîche. Il s'accordera parfaitement bien avec des poissons, quenelles, charcuteries. En l'oubliant un peu en cave il se mariera avec une volaille à la crème.

Température de service : 11 à 13°C

Potentiel de garde : 5 à 8 ans.

**Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France**

**Tél :03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr**

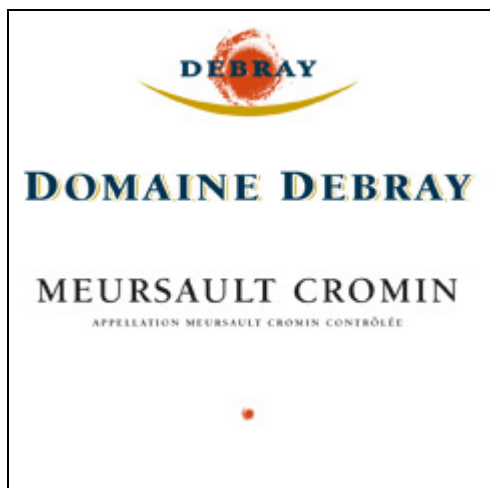
**SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération**



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**DOMAINE DEBRAY**

## MEURSAULT « Cromin »



- Côte de Beaune
- Appellation Communale Contrôlée blanc
- Rendement : 40 hl/ha

**SITUATION :** Sur le versant nord /nord-est de la commune de Meursault, en plein centre du village, ce clos repose sur des marnes calcaires.

**CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION :** Puissant et chaleureux il développe des arômes floraux, des notes grillées au nez et se caractérise par un gras en bouche évoquant le beurre, le miel et la brioche.

**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Les raisins sont récoltés manuellement, puis minutieusement triés. Après pressurage, le moût fermente en fûts de chêne français (20% de bois neuf). Le vin est ensuite élevé sur lies fines durant 10 à 12 mois

**DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN :** Une puissance aromatique et un équilibre exceptionnel basé sur le gras et l'acidité lui fait prendre tout de suite la direction des viandes et poissons nobles : une belle pièce de veau ou de volailles en sauces...blanches de préférence. L'euphorie sur des crustacés grillés et en sauces : Le homard, la langouste dont l'intensité aromatiques et la texture joueront avec son équilibre à la fois vif, à la fois souple.  
Température de service : 12 à 14°C  
Potentiel de garde : 8 à 12 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

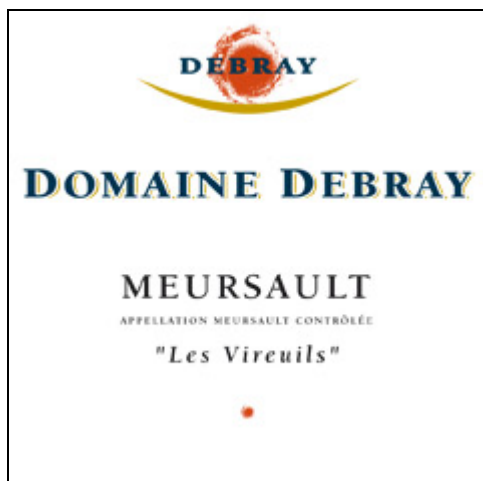
Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – [contact@domaine-debray.fr](mailto:contact@domaine-debray.fr) – [www.domaine-debray.fr](http://www.domaine-debray.fr)  
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**DOMAINE DEBRAY**

## MEURSAULT «Les Vireuils »



- Côte de Beaune
- Appellation communale contrôlée blanc
- Rendement : 40 hl/ha

**SITUATION :** Sur la commune de Meursault, exposé sur la colline Est du village, les Vireuils sont plantés plutôt en dessus de coteaux.

**CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION :** Les vins de Meursault développant une palette d'arômes plutôt corsés, la situation des « Vireuils » leurs permet de s'exprimer un peu plus en minéralité et finesse.

**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Les raisins sont récoltés manuellement, puis minutieusement triés. Après pressurage, le moût fermente en fûts de chêne français (20% de bois neuf). Le vin est ensuite élevé sur lies fines durant 10 à 12 mois.

**DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN :** Une puissance aromatique et un équilibre exceptionnel basé sur le gras et l'acidité le fait prendre tout de suite la direction des viandes et poissons nobles : une belle pièce de veau ou de volailles en sauces. Vous pourrez même vous faire plaisir en l'accompagnant de quelques fromages pas trop puissants.

Température de service : 12 à 14°C

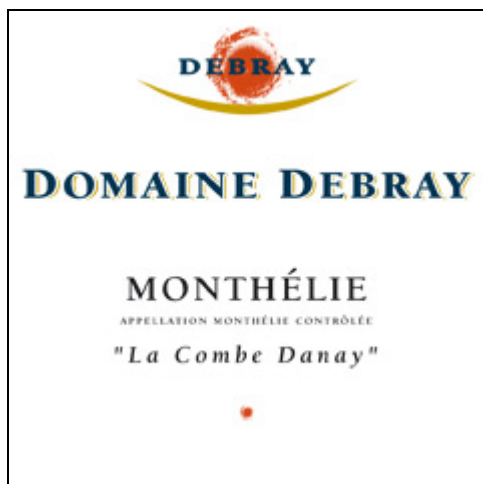
Potentiel de garde : 8 à 12 ans



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**DOMAINE DEBRAY**

## **MONTHÉLIE « La Combe Danay »**



- Côte de Beaune
- Appellation Contrôlée blanc
- Rendement : 40 hl/ha

**SITUATION :** Ce village est situé entre Volnay et Meursault. L'exposition du vignoble est Sud et Sud-Est .

**CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION :** Les vignes de cette AOC s'étalent sur le coteau de Volnay et dans la vallée d'Auxey-Duresses sur des sols calcaires graveleux recouverts d'argile rouge et de marnes permettant au Pinot Noir comme au Chardonnay de s'exprimer.

**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Les raisins sont récoltés manuellement, puis minutieusement triés. Après pressurage, le moût fermente en fûts de chêne français (20% de bois neuf). Le vin est ensuite élevé sur lies fines durant 10 à 12 mois.

**DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN :** Un tajine de poissons ou des crevettes juste saisies mettront en valeur sa texture souple et vive à la fois. Il vous épatera également avec un roquefort, un bleu de Bresse ou d'Auvergne ou un époisses.

Température de service : 15 à 16°C

Potentiel de garde : 8 à 12 ans.

**Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France**

**Tél :03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr**

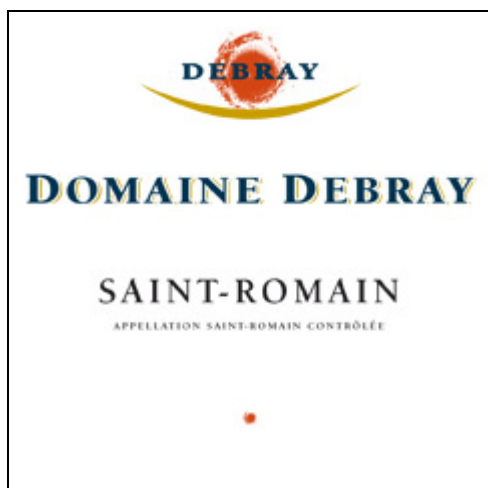
**SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération**



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**DOMAINE DEBRAY**

## SAINT-ROMAIN



- Côte de Beaune
- Appellation communale contrôlée blanc
- Rendement : 40 hl/ha

**SITUATION :** Situé sur la Côte de Beaune, le village de Saint Romain est situé sur la pente ce qui explique l'excellence de ses sols dont les bancs argileux conviennent parfaitement au Chardonnay.

**CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION :** Un vin a l'accent minéral qui saura s'arrondir avec le temps pour révéler un bon moelleux.

**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Les raisins sont récoltés manuellement, puis minutieusement triés. Après pressurage, le moût fermente en fûts de chêne français (20% de bois neuf). Le vin est ensuite élevé sur lies fines durant 10 à 12 mois.

**DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN :** Sa minéralité et son acidité lui confèrent d'office des prérogatives pour les poissons ainsi que les pâtes molles comme les camemberts dont la texture crémeuse équilibrera l'acidité minérale de ce vin.

Température de service : 11 à 12°C

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

**Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France**

**Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr**

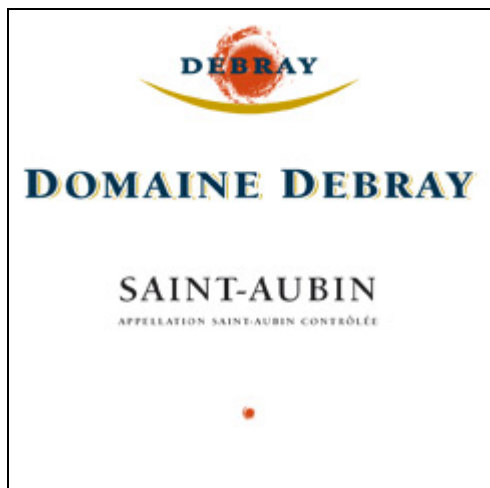
**SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération**



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**DOMAINE DEBRAY**

## SAINT AUBIN - Domaine Debray



- Côte de Beaune
- Appellation Village Contrôlée blanc
- Superficie du Domaine Debray : 55 a
- Age moyen des vignes : 30 ans
- Rendement moyen : 50 hl/ ha

**SITUATION :** La commune de Saint Aubin est située à l'ouest de la Côte de Beaune. Le Saint Aubin blanc du Domaine Debray est issu de 2 parcelles de vignes, lieu dît Pucelle et Les Travers de chez Edouard. Les sols sont composés de calcaires et d'argiles. L'exposition est Sud.

**CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION :** Jeune, c'est un vin ferme aux arômes de fleurs blanches et de silex, plus vieux c'est un vin plus gras et complet aux notes miellées et de pâte d'amandes.

**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Les raisins sont récoltés manuellement, puis minutieusement triés. Après pressurage, le moût fermente en fûts de chêne français (20% de bois neuf). Le vin est ensuite élevé sur lies fines durant 10 à 12 mois.

**DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN :** L'équilibre de ce vin à la fois frais et onctueux, se révélera avec des poissons à texture ferme ou des crustacés grillés.

Température de service : 12 à 14°C

Potentiel de garde : 4 à 7 ans.

**Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France**

**Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr**

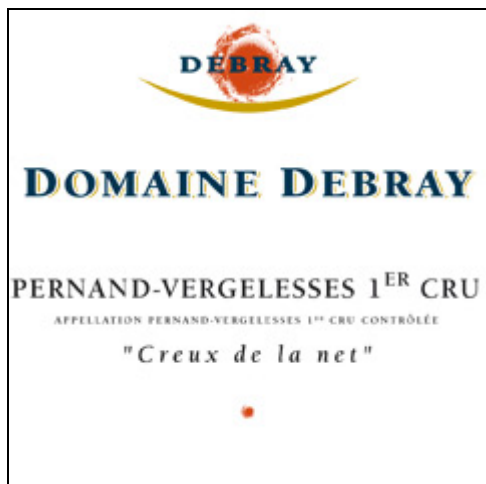
**SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération**



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**DOMAINE DEBRAY**

## **PERNAND -VERGELESSES 1er CRU « Creux de la Net »**



- Côte de Beaune
- Appellation 1er cru contrôlée blanc
- Rendement : 45 hl/ha

**SITUATION :** Implanté sur la Côte de Beaune le village de Pernand Vergelesses est à fleur du village d'Aloxe Corton et donc de ses grand crus blancs et rouges. La plupart des vignes sont situées soleil levant.

**CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION :** L'or blanc et le jaune pâle se teinteront de doré avec l'âge. Les arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) annoncent avec le temps l'ambre les épices et le miel. Au palais, un vin sec et vif, harmonieux et très aimable.

**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Les raisins sont récoltés manuellement, puis minutieusement triés. Après pressurage, le moût fermente en fûts de chêne français (20% de bois neuf). Le vin est ensuite élevé sur lies fines durant 10 à 12 mois.

**DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN :** Il accompagnera merveilleusement vos poissons en sauce blanche, les volailles et fromages de chèvres

Température de service : 11 à 13 °c

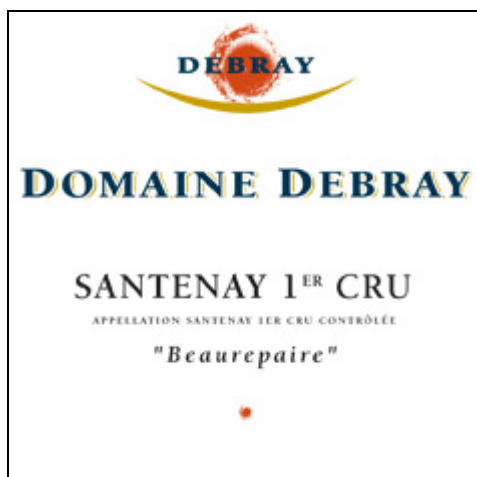
Potentiel de garde : 5 à 8 ans



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**DOMAINE DEBRAY**

## SANTENAY 1er CRU « Beaurepaire »



- Côte de Beaune
- Appellation 1° cru contrôlée blanc
- Rendement : 40 hl/ha

**SITUATION :** Un vignoble parfaitement exposé (du levant au midi) du sud de la Côte de Beaune, le village de Santenay étend son vignoble sur 378 ha et revendique 12 Premiers Crus.

**CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION :** Brillant, minéral et floral, le chardonnay offre à ce vin blanc fraîcheur et vigueur.

**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Les raisins sont récoltés manuellement, puis minutieusement triés. Après pressurage, le moût fermente en fûts de chêne français (20% de bois neuf). Le vin est ensuite élevé sur lies fines durant 10 à 12 mois.

**DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN :** Les volailles en sauce crémée, les poissons, les pâtes et des champignons dévoileront une vivacité légère et pointue. Vous prendrez aussi plaisir à le déguster en compagnie de comté, beaufort ou un fromage de chèvre.

Température de service : 11 /12°C

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

**Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France**

**Tél :03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr**

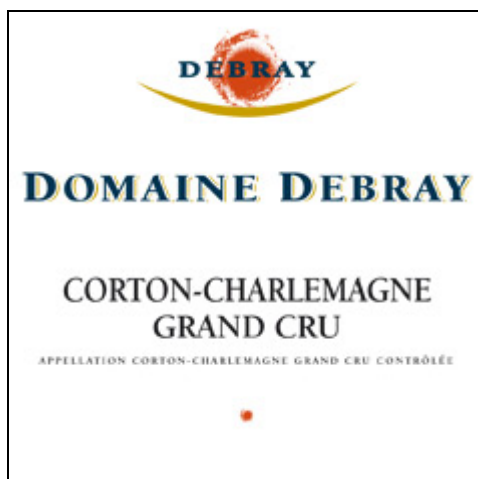
**SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération**



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**DOMAINE DEBRAY**

## CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU



- Côte de Beaune
- Appellation Grand Cru Contrôlée blanc
- Rendement : 40 hl/ha

**SITUATION :** Au nord de la Côte de Beaune, sur la commune d'Aloxe Corton, ce vignoble est exposé sud / sud-ouest. Rappelons tout de même que plus de la moitié du vignoble de corton est planté en Grand Cru, Ce qui est exceptionnel en Côte d'Or.

**CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION :** La particularité du vignoble Aloxe Corton est sa grande superficie de Grand Cru rouge (pinot noir) qui représente environs 100 hectares. Mais seulement un peu plus d'un hectare planté en Chardonnay ont droit à l'appellation Corton Grand Cru blanc.

**VINIFICATION ET ELEVAGE :** Les raisins sont récoltés manuellement, puis minutieusement triés. Après pressurage, le moût fermente en fûts de chêne français (20% de bois neuf). Le vin est ensuite élevé sur lies fines durant 10 à 12 mois.

**DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN :** Ce vin est à associer à une cuisine raffinée pour qu'il dégage à son tour toute sa finesse. Ses notes de cannelles de fleurs d'ambre et poivrée vous donneront idée de toute l'élégance qu'il dégage...

Température de service : 12 à 14°C

Potentiel de garde : jusqu'à 15 ans

**Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France**

**Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr**

**SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération**