



Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Tradition et passion dans le vignoble confidentiel de la Côte Chalonnaise

Description:

Au sud de la Côte de Beaune, un Rully blanc déploie charme et précision. Créé il y a plus d'un siècle, le domaine Belleville est aujourd'hui dirigé par ses propriétaires américains, amoureux de la Bourgogne. Élevée pendant 12 mois en fûts de chêne, la cuvée La Créé possède structure et finesse. Ce Chardonnay alliant terroir, savoir-faire et grâce rivalise sans peine avec des crus plus chers. Un délice joyeux et raffiné.

Profil aromatique:

Magnifique jaune doré lumineux. De subtiles notes toastées et beurrées soulignent le bouquet ouvert de fruits jaunes. La bouche fruitée est fondante et souple, ronde et opulente. Ample et délicieusement onctueux, il ne manque pas non plus de fraîcheur.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte Chalonnaise
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	0971523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.