



Meursault-Blagny

La Pièce Sous Le Bois 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Les magiciens des vieilles vignes de Chardonnay

Description:

Les vignes de ce site Premier Cru ont plus de 80 ans et produisent de très petits raisins avec une énorme concentration, le terroir est constitué en grande partie d'un sol argilo-calcaire. Cette combinaison spéciale combinée à la lente maturation du vin pendant 12 mois sur lies fines dans des pièces typiquement bourguignonnes font de ce Meursault quelque chose de très spécial. En plus des arômes opulents de miel et de fruits mûrs, il séduit par ses éléments minéraux et épicés. Pour que ce grand vin blanc se développe pleinement, il faut lui laisser un peu de temps pour se développer en bouteille.

Profil aromatique:

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 de Beaune
Producteur:	Chapelle de Blagny
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	0851024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Meursault-Blagny

La Pièce Sous Le Bois 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.