



Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Un Meursault incroyablement frais

Description:

Parmi les 4 différents terroirs Premier Cru du domaine, « Les Ravelles » est le plus élevé et jouxte directement Puligny-Montrachet. Il est également assez pentu pour les normes bourguignonnes et très riche en argile blanche et en marnes calcaires. Dans la cave du Domaine Chapelle de Blagny, les raisins récoltés à la main sur des vignes de plus de 60 ans sont soumis à une fermentation spontanée, puis le vin est élevé pendant 12 mois sur lies fines en pièces usagées, avant de passer à nouveau trois à six mois en cuve inox pour se reposer. Le résultat est un Meursault très frais, presque froid, qui se distingue par son énorme minéralité tout comme sa densité.

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%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): 100% Chardonnay

N° article: 1173924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2037
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.