



Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Un Meursault grandiose

Description:

Le terroir 1er cru «Sous le dos d'âne» est une particularité de la Côte de Beaune. C'est en effet l'un des rares terroirs de qualité supérieure où le chardonnay et le pinot noir peuvent coexister. Le terroir se compose en grande partie de marnes calcaires avec une fine couche d'argile - cette combinaison confère toujours aux vins un certain caractère épicé. Après la récolte, les raisins mûrissent pendant 16 mois sur lies fines dans des pièces bourguignonnes et sont ensuite affinés pendant quatre à six mois en cuves inox. Un Meursault dense aux arômes complexes et à la finale épicée unique, typique des vins de Blagny.

Profil aromatique:

Ce vin particulièrement intéressant est issu d'une parcelle aujourd'hui convoitée entre Meursault dans la plaine et le petit village de Blagny situé plus haut. La fraîcheur, la précision et la limpidité se marient grâce au terroir à de puissantes épices, des notes d'agrumes, de brioche et de poires. Belle acidité, arômes denses et délicatement épicés jusque dans la finale complexe. Un parfait exemple des vins provenant de ces vignobles et qui sont aujourd'hui très recherchés.

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: 1174024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 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.