

Meursault-Genevrières 1er Cru AOP

Philippe Le Hardi

La finesse du calcaire et la souplesse des Genevrières

Description:

Le terroir de Premier Cru de Genevrières compte parmi les meilleurs et les plus réputés de Meursault et se caractérise par un style particulièrement équilibré et finement nuancé. Les sols argilo-calcaires confèrent aux vins structure et profondeur, tandis que l'exposition protégée favorise le processus de maturation et assure un développement harmonieux: Contrairement aux vins plus tendus de Perrières, les crus de Genevrières présentent souvent plus de finesse et une texture plus souple et accueillante. Le Domaine du Château Philippe Le Hardi met habilement en valeur cette caractéristique particulière et propose un Meursault d'un grand équilibre - accessible et complexe, souple et frais, avec une longue finale.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Coquilles Saint-Jacques poêlées, homard Thermidor, poulet Alfredo et risotto aux cèpes. Tout aussi délicieux avec des escargots de Bourgogne, un bœuf bourguignon et un coq au vin.

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

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Chardonnay

N° article: 1440523



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Meursault-Genevrières 1er Cru AOP

Philippe Le Hardi

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.