



Meursault AOC

Les Tillets, Domaine Berthelemot

Vieilles vignes en altitude, dans un climat frais

Description:

Le Climat Les Tillets doit son nom aux tilleuls qui ornaient autrefois ses coteaux et qui étaient très appréciés dans la médecine médiévale. Aujourd'hui, les vieilles vignes, plantées en 1962, confèrent à ce vin une expressivité incomparable. La parcelle est située en hauteur sur le coteau de Meursault, entre 320 et 340 mètres d'altitude, avec une exposition sud-est. Le terroir aride, traversé par du calcaire, de la marne et des éboulis rocheux, confère au vin une minéralité tendue et une précision fraîche – une autre facette du Meursault: moins opulent, mais plein d'énergie et d'élégance, proche du style du Puligny-Montrachet.

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:	Domaine Berthelemot
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	1395024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Meursault AOC

Les Tillets
Domaine Berthelemot

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
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.