



## Meursault

Charmes 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle

L'élégance bourguignonne à son apogée

### Description:

Ce Meursault Premier Cru révèle tout le charme de son célèbre terroir: finesse, minéralité délicate, notes épicées subtiles et longue finale onctueuse. L'élevage en barriques sélectionnées lui confère structure et élégance. Un bourgogne d'une classe intemporelle, complexe, harmonieux et doté d'un grand potentiel de garde.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Domaine Clos de la Chapelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2041
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>N° article:</b>	1300324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Meursault

Charmes 1er Cru AOC  
Domaine Clos de la Chapelle

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Allen Meadows 92/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2041
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.