



Meursault AOC

Cuvée Confluence, Domaine Clos de la Chapelle

Parfait équilibre de Meursault entre maturité et tension

Description:

Le Meursault Confluence est le fruit de la rencontre de deux parcelles voisines qui se complètent à merveille. Les vieilles vignes à faible rendement de l'une d'entre elles produisent des raisins au fondant mûr, auxquels la vendange jeune de la deuxième parcelle s'accorde parfaitement, fournissant un jus plein de traction et de tension vibrante.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Ce Meursault élégant accompagne des quenelles de brochet en sauce au vin blanc avec autant d'onctuosité qu'un poulet de Bresse à la crème. Il s'accorde avec la même harmonie avec un Comté et pain aux noix qu'avec un turbot au beurre blanc, un filet de veau à la crème de morilles ou un risotto au potiron et noisettes grillées.

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 Clos de la Chapelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	1393424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Meursault AOC

Cuvée Confluence
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 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.