



Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc, Domaine Belleville

Excellent 1er cru à un prix raisonnable

Description:

Les origines du Domaine Belleville remontent au début du XXe siècle. L'année dernière, un couple américain a concrétisé son amour pour la Bourgogne en rachetant ce domaine de la Côte chalonaise.

Profil aromatique:

Jaune doré lumineux aux nuances tirant sur le vert. Les fruits exotiques et à noyau dominant le joli nez ouvert avec des touches de noix et de délicates nuances toastée de barrique. Puissant et juteux, concentré et complexe, avec des notes de terroir d'une grande finesse. Ample, intense, onctueux et vif il révèle des arômes gourmands de mangue mûre et d'ananas. Finale longue et intense.

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 Chalonaise

Producteur: Domaine Belleville

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 100% Chardonnay

N° article: 0971624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc
Domaine Belleville

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2031
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.