



Monthélie AOC blanc 1er cru

Les Duresse, Domaine Belleville

L'élégance bourguignonne, loin des grands noms

Description:

Monthélie est souvent éclipsée par ses célèbres voisins que sont Meursault, Volnay et Puligny-Montrachet. C'est précisément ce qui rend cette appellation de la Côte de Beaune si intéressante. Le vignoble de Premier Cru «Les Duresse» met impressionnamment en valeur le potentiel de cette origine souvent sous-estimée. En effet, c'est sur les sols riches en calcaire et en marne, entre Monthélie et Auxey-Duresse, que naît ce chardonnay qui se distingue par une grande élégance et une précision minérale, avec un fond onctueux et un potentiel de garde remarquable. Grâce à une vinification dans la plus pure tradition bourguignonne et à un usage parfaitement dosé du bois, le Domaine Belleville a su exprimer avec authenticité le caractère enchanteur de ce terroir.

Profil aromatique:

Va bien avec:

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

Appellation: Côte de Beaune

Producteur: Domaine Belleville

Fabrication: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.0%

Raisins: 100% Chardonnay

N° article: 1465824

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Monthélie AOC blanc 1er cru

Les Duresses
Domaine Belleville

Pays d'origine: France
Raisins: 100% Chardonnay
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 12 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 13.0%
Température: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.