



Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Un bon bourgogne n'est pas forcément cher

Description:

Les racines du Domaine Belleville remontent au début du 20e siècle. L'année dernière, un couple d'Américains, dont l'amour commun est la Bourgogne, a acquis le domaine de la Côte Chalonnaise. Le vin La Créé a été élevé pendant plus de 12 mois en fûts de chêne.

Profil aromatique:

Magnifique jaune doré lumineux. De subtiles notes toastées et beurrées soulignent le bouquet ouvert de fruits jaunes. La bouche fruitée est fondante et souple, ronde et opulente. Ample et délicieusement onctueux, il ne manque pas non plus de fraîcheur.

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 Chalonnaise
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	0971522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20, Jasper Morris 88-90/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
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.