



Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Un Meursault incroyablement frais

Beschreibung:

Parmi les 4 différents terroirs Premier Cru du domaine, « Les Ravelles » est le plus élevé et jouxte directement Puligny-Montrachet. Il est également assez pentu pour les normes bourguignonnes et très riche en argile blanche et en marnes calcaires. Dans la cave du Domaine Chapelle de Blagny, les raisins récoltés à la main sur des vignes de plus de 60 ans sont soumis à une fermentation spontanée, puis le vin est élevé pendant 12 mois sur lies fines en pièces usagées, avant de passer à nouveau trois à six mois en cuve inox pour se reposer. Le résultat est un Meursault très frais, presque froid, qui se distingue par son énorme minéralité tout comme sa densité.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cbeau
Produzent:	Chapelle de Blagny
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1173922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés