



Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Quand la fraîcheur et le terroir bourguignon s'unissent

Beschreibung:

Sur les sols argilo-calcaires du vignoble escarpé Les Ravelles, s'épanouissent des vignes âgées de plus de 60 ans qui produisent un Meursault unique. Vendanges manuelles, fermentation spontanée et élevage sur lies pendant 12 mois donnent naissance à un vin empreint de fraîcheur et de précision, auquel un élevage supplémentaire en cuve inox apporte de l'équilibre. Un Bourgogne frais et minéral à la densité et l'élégance remarquables.

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:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1173923

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:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés