



Meursault AOC

Cuvée Confluence, Domaine Clos de la Chapelle

Parfait équilibre de Meursault entre maturité et tension

Beschreibung:

Le Meursault Confluence est le fruit de la rencontre de deux parcelles voisines qui se complètent à merveille. Les vieilles vignes à faible rendement de l'une d'entre elles produisent des raisins au fondant mûr, auxquels la vendange jeune de la deuxième parcelle s'accorde parfaitement, fournissant un jus plein de traction et de tension vibrante.

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:	Domaine Clos de la Chapelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1393423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Meursault AOC

Cuvée Confluence
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés