



Monthélie AOC blanc

La Combe Danay, Domaine Belleville

Monthélie - la perle cachée de la Bourgogne

Beschreibung:

L'appellation Monthélie, encore peu connue, est située entre Volnay et Meursault et est considérée comme un secret bien gardé de la Côte de Beaune. Le Blanc La Combe Danay du Domaine Belleville allie des notes fraîches d'agrumes et de fleurs à une minéralité subtile. Élevé en barrique, il présente une belle structure et une texture onctueuse - un chardonnay plein de clarté, de profondeur et d'élégance bourguignonne.

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 Belleville
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1396223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Monthélie AOC blanc

La Combe Danay
Domaine Belleville

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés