



2020 Rully Blanc AOC La Crée

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 Challonaise. Le vin La Crée a été élevé pendant plus de 12 mois en fûts de chêne.

Note de dégustation:

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 idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:FranceRégion:BourgogneSous-région:Côte Chalonnaise

Producteur: Belleville

Notation(s): James Suckling 91/100, Score 18.5/20

Elevage: 12 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 100% Chardonnay

Référence: 0971520



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rully Blanc AOC La Crée

Domaine Belleville

Origine: France

Notation(s): James Suckling 91/100, Score 18.5/20

Cépage(s):100% ChardonnayViticulture:TraditionnelleElevage:12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5 %

Service: Frais, entre 9 et 12 degrés