



2020 Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Un Meursault grandiose

Description:

Le terroir 1er cru « Sous le dos d'âne » est une particularité de la Côte de Beaune. C'est en effet l'un des rares terroirs de qualité supérieure où le chardonnay et le pinot noir peuvent coexister. Le terroir se compose en grande partie de marnes calcaires avec une fine couche d'argile - cette combinaison confère toujours aux vins un certain caractère épicé. Après la récolte, les raisins mûrissent pendant 16 mois sur lies fines dans des pièces bourguignonnes et sont ensuite affinés pendant quatre à six mois en cuves inox. Un Meursault dense aux arômes complexes et à la finale épicée unique, typique des vins de Blagny.

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:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Chapelle de Blagny
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1174020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés