2022 Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Un Meursault incroyablement frais

Description:
Parmi les 4 différents terroirs Premier Cru du domaine, « Les Ravelles » est le plus élevé et jouxte directement Puligny-Montrachet. Il est également assez pentu pour les normes bourguignonnes et très riche en argile blanche et en marnes calcaires. Dans la cave du Domaine Chapelle de Blagny, les raisins récoltés à la main sur des vignes de plus de 60 ans sont soumis à une fermentation spontanée, puis le vin est élevé pendant 12 mois sur lies fines en pièces usagées, avant de passer à nouveau trois à six mois en cuve inox pour se reposer. Le résultat est un Meursault très frais, presque froid, qui se distingue par son énorme minéralité tout comme sa densité.
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):	
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1173922

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch