



2022 Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc, Domaine Belleville

Excellent 1er cru à un prix raisonnable

Description:

Le 1er cru Les Cloux a été élevé plus de douze mois en fûts de chêne.

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux aux nuances tirant sur le vert. Les fruits exotiques et à noyau dominant le joli nez ouvert avec des touches de noix et de délicates nuances toastée de barrique. Puissant et juteux, concentré et complexe, avec des notes de terroir d'une grande finesse. Ample, intense, onctueux et vif il révèle des arômes gourmands de mangue mûre et d'ananas. Finale longue et intense.

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 Chalonnaise
Producteur:	Belleville
Notation(s):	Decanter 94/100, Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0971622

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc
Domaine Belleville

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés