



## Meursault AOC

Les Tillets, Domaine Berthelemot

Vecchie vigne a un'altitudine fresca

### Beschreibung:

Il Climat Les Tillets deve il suo nome ai tigli che un tempo ornavano i pendii di questa zona e che erano molto apprezzati nella medicina medievale. Oggi le vecchie viti, piantate nel 1962, caratterizzano questo vino con un'espressività inconfondibile. La parcella si trova in alto sulla collina di Meursault, tra i 320 e i 340 metri sul livello del mare, esposta a sud-est. Il terroir brullo, intervallato da calcare, marna e ghiaia, conferisce al vino una mineralità tesa e una fresca precisione – un'altra sfaccettatura di Meursault: meno opulento, ma pieno di energia ed elegante, vicino nello stile a Puligny-Montrachet.

### Degustationsnotiz:

### Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

### Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

|                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| <b>Paese di origine:</b> | Francia                             |
| <b>Appellation:</b>      | Cbeau                               |
| <b>Produzent:</b>        | Domaine Berthelemot                 |
| <b>Allevamento:</b>      | 12 Mesi in barrique                 |
| <b>Viticoltura:</b>      | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 |
| <b>Vol. alcolici:</b>    | 13.5%                               |
| <b>Varietà d'uva:</b>    | 100% Chardonnay                     |
| <b>Artikelnummer:</b>    | 1395023                             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Meursault AOC

Les Tillets  
Domaine Berthelemot

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                             |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Chardonnay                     |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 |
| <b>Allevamento:</b>   | 12 Mesi in barrique                 |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                               |
| <b>Servier:</b>       | Fresco, tra 9 e 12 gradi            |