



Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

La tradizione incontra la passione nella nascosta Côte-Chalonnaise

Descrizione:

Nel profondo sud della Côte de Beaune, si sviluppa un Rully Blanc pieno di fascino e precisione. Il Domaine Belleville, radicato da oltre un secolo, è ora gestito con un amore americano per la Borgogna. La Créé matura per 12 mesi in botti di rovere, che gli conferiscono struttura e finezza. Uno Chardonnay che fonde terroir, artigianalità e grazia e che, senza sforzo, riesce a competere con siti più costosi: un piacere pieno di gioia e di stile.

Profilo aromatico:

Magnifico, luminoso giallo dorato. Sottili note di pane tostato e burro sottolineano il bouquet aperto di frutta gialla. Il palato fruttato è morbido ed elastico, rotondo e opulento. Ampio e deliziosamente untuoso, non manca di freschezza.

Ideale con:

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

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côte Chalonnaise

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0971523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.