



## Mercurey AOP Blanc

Les Bois de Lalier, Domaine du Château Philippe Le Hardy

Finezza borgognona con la pienezza del Sud

### **Beschreibung:**

Château Santenay, luogo di nascita del Mercurey Les Bois de Lalier, è un testimone contemporaneo dei 2000 anni di storia della viticoltura in Borgogna. È qui che sono stati emessi i decreti che ancora oggi sono significativi per la reputazione mondiale dei vini di Borgogna.

### **Degustationsnotiz:**

Oro chiaro e brillante. Al naso è già estremamente espressivo con freschi aromi di agrumi, pera e ananas, sfumature floreali, delicati aromi tostati del legno di rovere e un tocco di nocciole fresche. Al palato presenta una struttura cremosa e succosa e un bel equilibrio, con sentori di pesca bianca e una tipica mineralità. Un vino di grande ricchezza aromatica, densità e morbidezza. Il finale è minerale, il che promette un grande potenziale di invecchiamento.

### **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

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** CCha

**Produzent:** Domaine du Château Philippe Le Hardy

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1373423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Mercurey AOP Blanc**

Les Bois de Lalier  
Domaine du Château Philippe Le Hardi

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi