



## Meursault-Blagny

La Pièce Sous Le Bois 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

I maghi delle vecchie vigne di Chardonnay

### Descrizione:

Le viti di questo sito Premier Cru hanno più di 80 anni e producono uve molto piccole con un'enorme concentrazione. Il terroir è costituito in gran parte da terreni argillo-calcarei. Questa speciale combinazione, unita alla lenta maturazione del vino per 12 mesi sulle fecce fini in locali tipicamente borgognoni, rende questo Meursault qualcosa di molto speciale. Oltre agli opulenti aromi di miele e frutta matura, seduce con i suoi elementi minerali e speziati. Affinché questo grande vino bianco si sviluppi appieno, è necessario lasciarlo maturare in bottiglia.

### Profilo aromatico:

### 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 de Beaune

**Produttore:** Chapelle de Blagny

**Allevamento:** 16 Mesi in barrique

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero articolo:** 0851024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Meursault-Blagny

La Pièce Sous Le Bois 1er Cru AOC  
Chapelle de Blagny

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	16 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.