



Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Un Meursault incredibilmente fresco

Descrizione:

Dei 4 diversi terroir Premier Cru della tenuta, "Les Ravelles" è il più alto e confina direttamente con Puligny-Montrachet. È anche piuttosto ripido per gli standard borgognoni e molto ricco di argilla bianca e marna calcarea. Nella cantina del Domaine Chapelle de Blagny, le uve raccolte a mano da viti di oltre 60 anni di età vengono sottoposte a fermentazione spontanea, quindi il vino viene affinato per 12 mesi sulle fecce fini in botti usate, prima di trascorrere altri tre-sei mesi di riposo in tini di acciaio inox. Il risultato è un Meursault molto fresco, quasi freddo, che si distingue per l'enorme mineralità e densità.

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

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1173924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.