



Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Un Meursault grandioso

Descrizione:

Il terroir 1er cru "Sous le dos d'âne" è una particolarità della Côte de Beaune. È uno dei pochi terroir di alta qualità in cui possono coesistere Chardonnay e Pinot Nero. Il terroir è composto in gran parte da marne gessose con un sottile strato di argilla: questa combinazione conferisce sempre ai vini un certo carattere speziato. Dopo la vendemmia, le uve maturano per 16 mesi sulle fecce fini in locali della Borgogna e vengono poi affinate per quattro-sei mesi in tini di acciaio inox. Un Meursault denso con aromi complessi e un finale speziato unico, tipico dei vini di Blagny.

Profilo aromatico:

Un vino estremamente interessante, proveniente da una zona oggi molto ricercata tra Meursault nella pianura e il piccolo paese di Blagny, situato più in alto. Qui il terroir unisce freschezza, precisione e limpidezza a note speziate intense, agrumi, brioche e pera. Il finale è caratterizzato da una delicata acidità e da aromi densi, complessi e delicatamente speziati. Un esempio paradigmatico di vino proveniente da questi vigneti, oggi ricercati ovunque.

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: 1174024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
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.