



Meursault-Genevrières 1er Cru AOP

Philippe Le Hardy

La raffinatezza del calcare e la morbidezza delle Genevrières

Descrizione:

Il terroir premier cru di Genevrières è uno dei migliori e più famosi siti di Meursault ed è caratterizzato da uno stile particolarmente equilibrato e finemente sfumato. I terreni argillosi e ricchi di calcare conferiscono ai vini struttura e profondità, mentre la posizione riparata favorisce il processo di maturazione e assicura uno sviluppo armonioso: in contrasto con i vini più solidi di Perrières, i cru di Genevrières mostrano spesso una maggiore pastosità e una consistenza più morbida e invitante. Il Domaine du Château Philippe Le Hardy esalta sapientemente questa caratteristica speciale e presenta un Meursault di grande equilibrio – accessibile e multistrato, morbido e fresco, con un lungo finale.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Capesante fritte, Thermidor di aragosta, Pollo Alfredo e risotto ai funghi porcini. Eccellente anche con Escargots de Bourgogne, Boeuf Bourguignon e Coq au Vin.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1440523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Meursault-Genevrières 1er Cru AOP

Philippe Le Hardi

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.