



Beaune AOC blanc

Longbois, Domaine Berthelemot

Un pizzico di Pinot Nero come segreto

Descrizione:

La parcella Longbois è una piccola enclave circondata dalla foresta sopra i famosi Champs Pimont di Beaune. La sua posizione isolata, così come la sua esposizione da est a sud-est, garantisce alle viti un clima fresco e prolunga il periodo di maturazione - condizioni ideali per vini bianchi chiari e tesi. Il terreno è pianeggiante, sassoso e ricco di calcare, che caratterizza lo stile preciso e minerale del vino. Un altro dettaglio rende speciale questo Beaune Blanc: alcune viti di Pinot Nero rimaste nella parcella sono state incorporate nella cuvée. Esse completano la vivace freschezza e conferiscono al vino una profondità fruttata.

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: Domaine Berthelemot

Allevamento: 12 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1394924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Beaune AOC blanc

Longbois
Domaine Berthelemot

Herkunft: Francia
Varietà d'uva: 100% Chardonnay
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento: 12 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.