



## Meursault

Charnes 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle

Eleganza borgognona nella perfezione

**Descrizione:**

Questo Meursault Premier Cru mostra tutto lo splendore del suo famoso terroir: ricco di finezza, con una fine mineralità, un sapore delicato e un finale lungo e cremoso. L'invecchiamento in barrique selezionate conferisce struttura ed eleganza. Un Borgogna di classe intramontabile - multistrato, armonioso e con un grande potenziale di invecchiamento.

**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 Clos de la Chapelle

**Allevamento:** 16 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2041

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero articolo:** 1300324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Meursault

Charmes 1er Cru AOC  
Domaine Clos de la Chapelle

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia   |
| <b>Valutazioni:</b>   | Allen Meadows 92/100, Score 19/20   |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Chardonnay   |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2041  |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale  |
| <b>Allevamento:</b>   | 16 Mesi in barrique   |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%   |
| <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. |