



## Meursault AOC

Cuvée Confluence, Domaine Clos de la Chapelle

Perfetto equilibrio del Meursault tra maturità e tensione

**Descrizione:**

Il Meursault Confluence riunisce due vigneti vicini che si completano a vicenda. Le viti più vecchie e a bassa resa di una parcella producono uve dal sapore maturo, perfettamente integrate dalle uve giovani della seconda parcella, che offrono un succo pieno di tensione e vibrante eccitazione.

**Profilo aromatico:**

**Ideale con:**

Questo elegante Meursault accompagna gli gnocchi di luccio in salsa di vino bianco con la stessa disinvoltura del pollo di Bresse con salsa alla panna. Si armonizza altrettanto bene con il Comté con pane alle noci, il rombo con beurre blanc, la sella di vitello con salsa di spugnole o il risotto di zucca con nocciole tostate.

**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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero articolo:** 1393424

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Meursault AOC**

Cuvée Confluence  
Domaine Clos de la Chapelle

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<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.