



Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Il segreto per gli amanti della Borgogna

Descrizione:

La denominazione Rully è una delle zone di produzione di vini bianchi più interessanti a sud della Côte de Beaune, non solo per la sua eccellente qualità, ma anche per lo straordinario rapporto tra piacere e prezzo. Alla Domaine Belleville, Vinciane e Marc Dumont coltivano alcuni dei migliori vigneti della denominazione e producono uno Chardonnay che conquista per la sua fine mineralità, il frutto preciso e l'affinamento in legno perfettamente integrato. Un Borgogna di terroir di grande eleganza, dalla struttura nitida e dalla notevole persistenza, che dimostra in modo convincente perché Rully sia oggi una delle denominazioni più interessanti per gli amanti dei grandi vini bianchi di Borgogna.

Profilo aromatico:

Magnifico, luminoso giallo dorato. Sottili note di pane tostato e burro sottolineano il bouquet aperto di frutta gialla. Il palato fruttato è morbido ed elastico, rotondo e opulento. Ampio e deliziosamente untuoso, non manca di freschezza.

Abbinamenti:

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

Denominazione: Côte Chalonnaise

Produzione: 12 Mesi in barrique

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

Gradazione alcolica: 13.0%

Maturità di degustazione: Maturato fino al 2034

Uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0971524

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Decanter 92/100, Score 18.5/20
Uva: 100% Chardonnay
Maturità di degustazione: 10-12 anni fino al 2034
Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.