



Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc, Domaine Belleville

Eccellente 1er cru a un prezzo ragionevole

Descrizione:

Le origini del Domaine Belleville risalgono all'inizio del XX secolo. L'anno scorso, una coppia americana ha messo in pratica il proprio amore per la Borgogna acquistando questa tenuta della Côte Chalonnaise.

Profilo aromatico:

Giallo dorato luminoso con riflessi verdognoli. Frutti esotici e frutta a nocciolo dominano il bel naso aperto con note di noce e delicate sfumature di barrique tostate. Potente e succoso, concentrato e complesso, con note di terroir di grande finezza Ampio, intenso, untuoso e vivace, rivela aromi golosi di mango e ananas maturi. Finale lungo e intenso.

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 Chalonnaise

Produttore: Domaine Belleville

Allevamento: 12 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0971624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc
Domaine Belleville

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.