



Monthélie AOC blanc

La Combe Danay, Domaine Belleville

Monthélie - la perla nascosta della Borgogna

Descrizione:

La denominazione Monthélie, poco conosciuta, si trova tra Volnay e Meursault ed è considerata un consiglio da insider nella Côte de Beaune. Il Blanc La Combe Danay del Domaine Belleville combina fresche note agrumate e floreali con una sottile mineralità. Maturato in barrique, mostra struttura e cremosità: uno Chardonnay pieno di chiarezza, profondità ed eleganza borgognona.

Profilo aromatico:

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 de Beaune

Produttore: Domaine Belleville

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1396224

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Monthélie AOC blanc

La Combe Danay
Domaine Belleville

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Uva: 100% Chardonnay
Viticoltura: Tradizionale
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.