



Monthélie AOC blanc 1er cru

Les Duresses, Domaine Belleville

L'eleganza della Borgogna, lontano dai grandi nomi

Descrizione:

Monthélie è spesso oscurata dai suoi famosi vicini Meursault, Volnay e Puligny-Montrachet. Ed è proprio questo a rendere così interessante questa denominazione della Côte de Beaune. Il vigneto Premier Cru Les Duresses sottolinea in modo impressionante il potenziale di questa provenienza spesso sottovalutata, poiché sui terreni ricchi di calcare e marna tra Monthélie e Auxey-Duresses nasce questo Chardonnay che si contraddistingue per la grande eleganza e la precisione minerale, con una consistenza cremosa e un notevole potenziale di invecchiamento. Vinificato secondo la tradizione borgognona e con un uso del legno perfettamente dosato, il Domaine Belleville è riuscito a esprimere in modo autentico il carattere incantevole di questo terroir.

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: 1465824

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Monthélie AOC blanc 1er cru

Les Duresses
Domaine Belleville

Paese di origine: Francia
Uva: 100% Chardonnay
Viticultura: 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.