

Meursault AOC

Arnaud Boué

Il Meursault di nuova generazione

Descrizione:
Con il suo Meursault, Arnaud Boué si dedica a una delle denominazioni di Chardonnay più rinomate della Côte de Beaune, famosa in tutto il mondo per i suoi vini dalla consistenza cremosa, dalla grande profondità e dall'eccezionale eleganza. Rispetto al Saint-Romain, più fresco e lineare, il suo Meursault si presenta più generoso e complesso, senza però perdere la sua spina dorsale minerale. Delicate note di pesca bianca, pera e nocciola si fondono con una mineralità gessosa, un'acidità precisa e un finale lungo e salino: un Meursault di nuova generazione che coniuga precisione e trasparenza con la classica pienezza e finezza della denominazione.
Profilo aromatico:

Abbinamenti:
Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine:	Francia
Denominazione:	Côte de Beaune
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0%
Uva:	100% Chardonnay
Numero articolo:	1467422

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Meursault AOC

Arnaud Boué

Paese di origine:	Francia
Uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch