



Meursault-Blagny

1er Cru AOC, Domaine Chapelle de Blagny

Viti fino a 60 anni

Beschreibung:

Questo Meursault ha la tipica espressione del terroir di Blagny, caratterizzato da argilla e marna calcarea. Qui nascono Chardonnay ricchi e fruttati, piacevolmente potenti, tesi, speziati e minerali. Per l'invecchiamento viene utilizzato circa il 30% di rovere nuovo.

Degustationsnotiz:

Giallo delicato con riflessi dorati. Il bouquet fine e sottile rivela sentori di pera, mela cotogna e brioche, con delicate note di acidità e miele. Al palato è ricco, denso, fruttato e già molto accessibile. Il corpo è tipico di un 1er Cru, con molta struttura, lunghezza, sostanza e complessità. Finale lungo e intensamente speziato. Un Meursault estremamente attraente, un esempio di Chardonnay di classe mondiale proveniente da una grande origine.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Cbeau

Produttore: Domaine Chapelle de Blagny

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0841521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Meursault-Blagny

1er Cru AOC
Domaine Chapelle de Blagny

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi