



Meursault-Blagny

La Pièce Sous Le Bois 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

I maghi delle vecchie vigne di Chardonnay

Beschreibung:

Le viti di questo sito Premier Cru hanno più di 80 anni e producono uve molto piccole con un'enorme concentrazione. Il terroir è costituito in gran parte da terreni argillo-calcarei. Questa speciale combinazione, unita alla lenta maturazione del vino per 12 mesi sulle fecce fini in locali tipicamente borgognoni, rende questo Meursault qualcosa di molto speciale. Oltre agli opulenti aromi di miele e frutta matura, seduce con i suoi elementi minerali e speziati. Affinché questo grande vino bianco si sviluppi appieno, è necessario lasciarlo maturare in bottiglia.

Degustationsnotiz:

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
Produzent:	Chapelle de Blagny
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0851020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Meursault-Blagny

La Pièce Sous Le Bois 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	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