



Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Un buon Borgogna non deve essere necessariamente costoso

Descrizione:

Le radici del Domaine Belleville risalgono all'inizio del XX secolo. L'anno scorso, una coppia americana che ha come amore comune la Borgogna ha acquistato la tenuta della Côte Chalonnaise. Il vino La Créé è stato affinato per oltre 12 mesi in botti di rovere.

Profilo aromatico:

Magnifico, luminoso giallo dorato. Sottili note di pane tostato e burro sottolineano il bouquet aperto di frutta gialla. Il palato fruttato è morbido ed elastico, rotondo e opulento. Ampio e deliziosamente untuoso, non manca di freschezza.

Ideale con:

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

Appellation: Côte Chalonnaise

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0971521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Jasper Morris 87-88/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.