



Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc, Domaine Belleville

Un buon Borgogna non deve essere necessariamente costoso

Beschreibung:

Le origini del Domaine Belleville risalgono all'inizio del XX secolo. L'anno scorso, una coppia americana ha messo in pratica il proprio amore per la Borgogna acquistando questa tenuta della Côte Chalonaise. Il 1er Cru Les Cloux è stato affinato in botti di rovere per oltre 12 mesi.

Degustationsnotiz:

Giallo dorato luminoso con riflessi verdognoli. Frutti esotici e frutta a nocciolo dominano il bel naso aperto con note di noce e delicate sfumature di barrique tostate. Potente e succoso, concentrato e complesso, con note di terroir di grande finezza Ampio, intenso, untuoso e vivace, rivela aromi golosi di mango e ananas maturi. Finale lungo e intenso.

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: CCha

Produzent: Domaine Belleville

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0971623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc
Domaine Belleville

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi