



Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Dove la fresca freschezza incontra il terroir borgognone

Beschreibung:

Sui terreni scoscesi, calcarei e argillosi di \"Les Ravelles\" crescono viti di oltre 60 anni che producono un Meursault unico. Raccolto a mano, fermentato spontaneamente e maturato sulle fecce fini per 12 mesi, mostra freschezza e precisione. Il successivo riposo in vasche di acciaio inox gli conferisce equilibrio. Un Borgogna fresco e minerale di grande densità e impressionante eleganza.

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:	13.0%
Da bere:	da subito fino al 2037
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1173923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi