



Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Grande Meursault

Beschreibung:

Il vigneto 1er Cru \"Sous Le Dos d'Âne\" è una specialità della Côte de Beaune. È uno dei pochi vigneti di alto livello in cui Chardonnay e Pinot Nero possono crescere fianco a fianco. Dopo la vendemmia, le uve maturano per 16 mesi sulle fecce fini in botti borgognone e vengono poi

affinate per altri quattro-sei mesi in vasche di acciaio inox.

Un Meursault denso, dai sapori complessi e dal finale speziato tipico dei vini di Blagny.

Un vino estremamente emozionante che proviene da un ricercato sito tra Meursault in pianura e il villaggio

più alto di Blagny. Qui, il terroir combina freschezza,

precisione e chiarezza con potenti spezie, agrumi,

brioche e frutta a base di pera. Finisce con una fine acidità e sapori densi, complessi e delicatamente speziati. Un ottimo esempio di vino proveniente da

vigneti i cui vini sono oggi molto richiesti.

Degustationsnotiz:

Un vino estremamente interessante, proveniente da una zona oggi molto ricercata tra Meursault nella pianura e il piccolo paese di Blagny, situato più in alto. Qui il terroir unisce freschezza, precisione e limpidezza a note speziate intense, agrumi, brioche e pera. Il finale è caratterizzato da una delicata acidità e da aromi densi, complessi e delicatamente speziati.

Un esempio paradigmatico di vino proveniente da questi vigneti, oggi ricercati ovunque.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1174023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Meursault-Blagny

Sous Le Dos d'Âne 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi