



Meursault AOC

Cuvée Confluence, Domaine Clos de la Chapelle

Perfetto equilibrio del Meursault tra maturità e tensione

Beschreibung:

Il Meursault Confluence riunisce due vigneti vicini che si completano a vicenda. Le viti più vecchie e a bassa resa di una parcella producono uve dal sapore maturo, perfettamente integrate dalle uve giovani della seconda parcella, che offrono un succo pieno di tensione e vibrante eccitazione.

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:	Domaine Clos de la Chapelle
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	da subito fino al 2036
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1393423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Meursault AOC

Cuvée Confluence
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi