



Monthélie AOC blanc

La Combe Danay, Domaine Belleville

Monthélie - la perla nascosta della Borgogna

Beschreibung:

La denominazione Monthélie, poco conosciuta, si trova tra Volnay e Meursault ed è considerata un consiglio da insider nella Côte de Beaune. Il Blanc La Combe Danay del Domaine Belleville combina fresche note agrumate e floreali con una sottile mineralità. Maturato in barrique, mostra struttura e cremosità: uno Chardonnay pieno di chiarezza, profondità ed eleganza borgognona.

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 Belleville
Allevamento:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Da bere:	da subito fino al 2036
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1396223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Monthélie AOC blanc

La Combe Danay
Domaine Belleville

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi