



2018 Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc, Domaine Belleville

Un grande Rully d'epoca a meno di 30 franchi

Descrizione del vino:

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 Chalonnaise. Il 1er Cru Les Cloux è stato affinato in botti di rovere per oltre 12 mesi.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet fresco e aperto è dominato da un'intensa frutta esotica, con note delicatamente tostate di botte e mandorle. Il palato molto elegante rivela un fantastico equilibrio tra potenza, fluidità e concentrazione, con fini note minerali del terroir. Ampio, intenso e vivace, con una consistenza morbida e tonificante, generosi aromi di mango e ananas, molta sostanza e complessità.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte Chalonnaise
Produttore:	Belleville
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0971618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc
Domaine Belleville

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi