



2020 Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc, Domaine Belleville

Un buon Borgogna non deve essere necessariamente costoso

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 dorato luminoso con riflessi verdognoli. Frutti esotici e drupacee dominano il naso grazioso e aperto, con note di noce e delicate sfumature di barrique tostate. Potente e succoso, concentrato e complesso, con note di terroir di grande finezza Ampio, intenso, untuoso e vivace, rivela aromi golosi di mango e ananas maturi. Finale lungo e intenso.

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:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte Chalonnaise
Produttore:	Belleville
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0971620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc
Domaine Belleville

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi