



2020 Meursault-Blagny

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

Grande Meursault

Descrizione del vino:

Il terroir 1er cru "Sous le dos d'âne" è una particolarità della Côte de Beaune. È uno dei pochi terroir di alta qualità in cui possono coesistere Chardonnay e Pinot Nero. Il terroir è composto in gran parte da marne gessose con un sottile strato di argilla: questa combinazione conferisce sempre ai vini un certo carattere speziato. Dopo la vendemmia, le uve maturano per 16 mesi sulle fecce fini in locali della Borgogna e vengono poi affinate per quattro-sei mesi in tini di acciaio inox. Un Meursault denso con aromi complessi e un finale speziato unico, tipico dei vini di Blagny.

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 de Beaune
Produttore:	Chapelle de Blagny
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1174020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meursault-Blagny

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

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi