



2022 Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Un Meursault incredibilmente fresco

Descrizione del vino:

Dei 4 diversi terroir Premier Cru della tenuta, "Les Ravelles" è il più alto e confina direttamente con Puligny-Montrachet. È anche piuttosto ripido per gli standard borgognoni e molto ricco di argilla bianca e marna calcarea. Nella cantina del Domaine Chapelle de Blagny, le uve raccolte a mano da viti di oltre 60 anni di età vengono sottoposte a fermentazione spontanea, quindi il vino viene affinato per 12 mesi sulle fecce fini in botti usate, prima di trascorrere altri tre-sei mesi di riposo in tini di acciaio inox. Il risultato è un Meursault molto fresco, quasi freddo, che si distingue per l'enorme mineralità e densità.

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 de Beaune
Produttore:	Chapelle de Blagny
Valutazioni:	
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1173922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meursault

Les Ravelles 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi