2022 Meursault-Blagny

La Pièce Sous Le Bois 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

I maghi delle vecchie vigne di Chardonnay

Descrizione del vino:
Le viti di questo sito Premier Cru hanno più di 80 anni e producono uve molto piccole con un'enorme concentrazione. Il terroir è costituito in gran parte da terreni argillo-calcarei. Questa speciale combinazione, unita alla lenta maturazione del vino per 12 mesi sulle fecce fini in locali tipicamente borgognoni, rende questo Meursault qualcosa di molto speciale. Oltre agli opulenti aromi di miele e frutta matura, seduce con i suoi elementi minerali e speziati. Affinché questo grande vino bianco si sviluppi appieno, è necessario lasciarlo maturare in bottiglia.
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
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0851022

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meursault-Blagny

La Pièce Sous Le Bois 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch