



2022 Rully Blanc AOC La Crée

Domaine Belleville

Un buon Borgogna non deve essere necessariamente costoso

Descrizione del vino:

Le radici del Domaine Belleville risalgono all'inizio del XX secolo. L'anno scorso, una coppia americana che ha come amore comune la Borgogna ha acquistato la tenuta della Côte Chalonnaise. Il vino La Crée è stato affinato per oltre 12 mesi in botti di rovere.

Nota di degustazione:

Magnifico, luminoso giallo dorato. Sottili note di pane tostato e burro sottolineano il bouquet aperto di frutta gialla. Il palato fruttato è morbido ed elastico, rotondo e opulento. Ampio e deliciosamente untuoso, non manca di freschezza.

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 18.5/20, Jasper Morris 88–90/100
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0971522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Jasper Morris 88–90/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi