



2022 Chassagne-Montrachet AOC

Grand Vin de Bourgogne, SAS Marc Morey

Nota di degustazione:

Zartes Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft mit Aromen von weißem Pfirsich, frisch geschnittenen Zitrusfrüchten und einem Hauch von Ani. Im Glas dann mit präziser, vom Terroir geprägten Aromatik, zugleich recht intensiv und präzise, mittelkräftiger Körper mit schöner Intensität der Frucht und Frische bis in den Abgang. Ein feiner Vertreter, der in der Regel immer jung bereits viel Trinkfreude bereitet.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Domaine Marc Morey
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1464622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Grand Vin de Bourgogne
SAS Marc Morey

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi