



2023 Chassagne-Montrachet AOC

Grand Vin de Bourgogne, SAS Marc Morey

Nota di degustazione:

Giallo chiaro tenue con riflessi verdognoli. Una nota di anice arricchisce il naso di pesca bianca e agrumi appena tagliati. Al palato gli aromi, marcati dal terroir, sono intensi e precisi, con un corpo medio, buona intensità di frutto e freschezza fino al finale. Uno Chassagne-Montrachet raffinato che, di norma, regala già molte soddisfazioni in gioventù.

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:	
Vinificazione:	10 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1464623

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chassagne-Montrachet AOC

Grand Vin de Bourgogne
SAS Marc Morey

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi