Meursault AOC

Les Vignes Blanches, Domaine Clos de la Chapelle

Etikettiert als Villages, geschmacklich ein Premier Cru!

Beschreibung:
Der helle Kalkstein gibt der Lage Vigne Blanche ihren Namen. Die ersten Rebstöcke standen in dieser Parzelle schon 1948, auch wenn einige zwischendurch aber immer wieder mal ergänzt, veredelt oder ausgetauscht wurden, ist der Bestand im Schnitt recht alt und tief verwurzelt. Das Resultat ist ein Chardonnay, der mit seiner Opulenz typisch Meursault ist, zugleich aber auch fein geschliffen und vibrierend daherkommt – unglaublich guter Stoff. Kaum zu glauben, dass das nur ein Villages ist.
Aromenprofil:

Passt zu:
Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côte de Beaune
Produzent:	Domaine Clos de la Chapelle
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1300222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meursault AOC

Les Vignes Blanches
Domaine Clos de la Chapelle

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Vinous 92-94/100, Wine Spectator 91/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

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