



## 2018 Rully

Clos du Chaigne Monopole, 1er Cru AOC Blanc, Domaine de la Folie

Erstklassiger 1er Cru aus dem Süden Burgunds

### **Beschreibung:**

Fruchtig-mineralischer Chardonnay aus der Monopollage Clos du Chaigne

### **Degustationsnotiz:**

Strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Vollwüziges, mineralisch-fruchtiges Bukett mit saftiger Gelbfrucht, Zitrus und nussigen Aromen. Zeigt am Gaumen herrliche Fülle und cremigen Schmelz, viel Frucht reifer Ananas und Mango – ergänzt durch eine köstliche Kräuterwürze. Zeigt eine tolle Textur und Komplexität bis ins lange Finale. Extrem viel guter Wein fürs Geld wird hier geboten.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                          |
| <b>Region:</b>        | Burgund                             |
| <b>Subregion:</b>     | Côte Chalonnaise                    |
| <b>Produzent:</b>     | Domaine de la Folie                 |
| <b>Bewertung(en):</b> | Antonio Galloni 91/100, Score 18/20 |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique               |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                        |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                              |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026                      |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                     |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1106318                             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rully**

Clos du Chaigne Monopole  
1er Cru AOC Blanc  
Domaine de la Folie

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                          |
| <b>Bewertung(en):</b> | Antonio Galloni 91/100, Score 18/20 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                        |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique               |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                              |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren     |