

Maison Champy

MEURSAULT

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Meursault

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, comune di Meursault, nel vigneto Les Grands Charrons.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione Vinificazione tradizionale con lieviti indigeni.

Invecchiamento Affinato in botti di rovere, di cui il 30% nuove.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore oro con riflessi verdi.

Profumo Naso con bella complessità aromatica: pesca e aromi di frutta bianca.

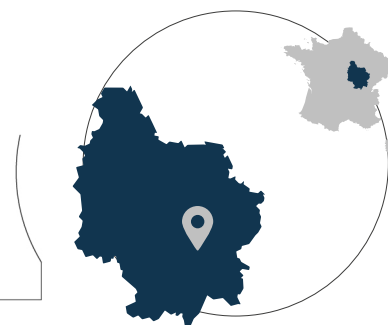
Sapore Al palato è fruttato con note speziate (cannella e pepe bianco) con un finale lungo e persistente.

Abbinamenti Si abbina a piatti leggermente elaborati: scampi croccanti con burro di zafferano, salmone marinato con spezie dolci, foie gras con pan di zenzero, tajine di pesce, formaggi.

Temperatura di servizio 12/14° C




BEAUNE / BOURGOGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1720

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR

 ENOLOGO | DIMITRI BAZAS
JOSÉ RAMALHO (cellar master)
FRANCIS SIMON (vineyard director)

