

Domaine de Bellene

MEURSAULT LES FORGES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Meursault

Zona produttiva Borgogna, Meursault, nella parcella Les Forges a 249 metri s.l.m.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Argilloso calcareo.

Vinificazione Pressatura molto lunga e delicata, sfecciatura di 2 giorni e messa in botte per gravità.

Invecchiamento Affina in botti nuove di volumi differenti: 600 e 450 litri.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato intenso.

Profumo Il naso esprime note di frutta bianca, agrumi, miele e vaniglia, il tutto unito a un tocco di burro tostato.

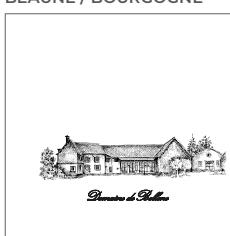
Sapore Il sorso è pieno e minerale, equilibrato, di buona struttura ma fresco.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a piatti di pesce anche strutturati.

Temperatura di servizio 12-14°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

