



2020 Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc, Domaine Belleville

Un bon Bourgogne n'est pas forcément cher

Description:

Les origines du Domaine Belleville remontent au début du XXe siècle. L'année dernière, un couple américain a concrétisé son amour pour la Bourgogne en rachetant ce domaine de la Côte chalonaise. Le 1er Cru Les Cloux a été élevé en fûts de chêne plus de 12 mois.

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux aux nuances tirant sur le vert. Les fruits exotiques et à noyau dominent le joli nez ouvert avec des touches de noix et de délicates nuances toastée de barrique. Puissant et juteux, concentré et complexe, avec des notes de terroir d'une grande finesse. Ample, intense, onctueux et vif il révèle des arômes gourmands de mangue mûre et d'ananas. Finale longue et intense.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte Chalonaise
Producteur:	Belleville
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0971620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rully

Les Cloux 1er Cru AOC Blanc
Domaine Belleville

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés