



2023 Meursault

Charmes 1er Cru AOC, Domaine Clos de la Chapelle

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Clos de la Chapelle
Valutazioni:	
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1300323

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meursault

Charmes 1er Cru AOC

Domaine Clos de la Chapelle

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi