

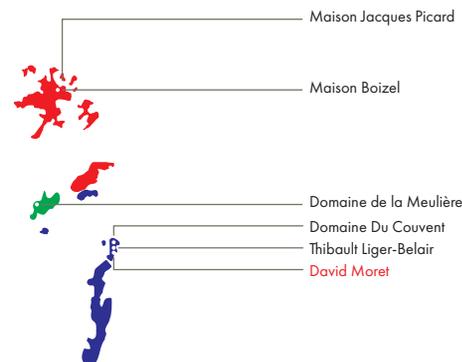


DAVID MORET



Meursault “Les Narvaux”

2022



Regione

Les Narvaux è una delle parcelle più prestigiose di Meursault, su suolo argilloso calcareo.



100% Chardonnay



Vendemmia manuale.



Vinificazione

Vinificato solo per gravità, fermentazione con lieviti indigeni, senza pompaggio.



750 ml



Affinamento

L'affinamento avviene in fudres, di cui il 20% è di legno nuovo.



Grado alcolico 13% vol



David Moret mette in luce perfettamente il suo favoloso potenziale. Meursault Les Narvaux esprime aromi fruttati, di agrumi (scorza d'arancia) e pesca bianca oltre a note minerali. Al palato è connotato da una bella vena acida, ben integrata al frutto.



Meursault Les Narvaux si abbina perfettamente a piatti di pesce raffinati, come branzino al vapore o sogliola alla mugnaia, che esaltano la sua freschezza e le note agrumate. Ideale con crostacei come astice o gamberi, soprattutto se accompagnati da salse delicate. Si sposa armoniosamente con piatti a base di verdure, come risotto agli asparagi o torte salate con porri e formaggi freschi, valorizzandone le sfumature minerali. Ottimo anche con carni bianche, come pollo al limone o tacchino arrosto, che si bilanciano con la sua acidità e complessità aromatica.



Distribuito in Italia da

A ALLEGRI
WINE
DISTRIBUTION