



Jaffelin Meursault-Blanc

Tipo: Blanco seco

Añada: 2014

Denominación de origen: Borgoña

Bodega: Meison Jaffelin

Variedades: Chardonnay

Maridaje: Ideal para platos con ostras, langosta, sepia o calamares Quesos como el gruyer, edam o brie.

Temperatura: 11 y 13°C.

Premios:

Nota de cata : Las uvas fueron cosechadas a mano e inmediatamente presionaron a su llegada a una prensa neumática antes de ser puesto en barricas durante un largo fermentaciones alcohólicas y maloláctica sobre lías con agitación periódica. Maduración: 11 meses, con un 50% de barricas nuevas. Color: Tiene un bonito color amarillo oro pálido. Nariz: En nariz aparecen algunas fragancias suaves tostados y especias. Boca: La boca está bien equilibrado, con buenos aromas de cítricos y flores blancas. Tiene un final largo con algunas notas tostadas.