



Mercurey Les Puillets

1er Cru AOP Blanc, Domaine du Château Philippe Le Hardy

Élégance bourguignonne du Château Philippe Le Hardy

Beschreibung:

Le Mercurey Les Puillets est un vin blanc qui représente le raffinement et la classe de la Bourgogne. Ce premier cru est issu du vignoble unique Les Puillets, connu pour ses conditions exceptionnelles pour la culture du chardonnay. Un highlight pour les amateurs et amatrices de grands vins de chardonnay de Bourgogne.

Degustationsnotiz:

Jaune étincelant. Nez dominé par le fruit, pêche mûre, abricot et ananas. Avec un délicat parfum de fleurs, une fantastique maturité de fruit, un fondant intense et une texture douce et crémeuse. Après un peu d'aération, se développent de belles notes de fruits confits et une multitude d'épices. C'est un vin tendre et souple, avec un grand potentiel de séduction et une longue finale.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: CCha

Produzent: Domaine du Château Philippe Le Hardy

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1373523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mercurey Les Puillets

1er Cru AOP Blanc
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.