



Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Le Puligny-Montrachet au meilleur de sa forme

Description:

Ce premier cru présente la subtilité et la complexité qui ont fait la renommée mondiale de la commune de Puligny-Montrachet. Des arômes de poire, de zeste de citron et de craie rencontrent une structure raffinée et une minéralité en bouche. Un vin pour les grandes occasions avec un excellent potentiel de vieillissement.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

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

Température:

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:	Côte de Beaune
Producteur:	Chapelle de Blagny
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	1244324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.