



Puligny-Montrachet

La Garenne 1er Cru AOP, Philippe Le Hardy

Quelques centaines de bouteilles seulement

Description:

Ce Puligny-Montrachet provient du terroir de Premier Cru de La Garenne, situé en altitude, à quelques mètres seulement des vignobles de Grand Cru de cette célèbre commune. Les sols calcaires et caillouteux confèrent au vin cette minéralité fraîche et cette structure claire et pleine de tension qui caractérisent si bien le Puligny-Montrachet. Les vins de La Garenne sont particulièrement appréciés pour leurs arômes fins et leur ligne élégante. L'élevage se fait de manière classique en fûts de bois – avec fermentation alcoolique et malolactique ainsi qu'un vieillissement d'environ 18 mois en fûts (dont 30% neufs) –, l'influence du bois restant toujours discrète afin que l'origine du vin soit clairement mise en avant. Au nez, on perçoit des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de légères notes de noisette, accompagnés d'une note fraîche et minérale. En bouche, le vin est à la fois tendu et souple, avec une fraîcheur vive, un fondant raffiné et une longue finale salée et minérale. La production strictement limitée à un peu plus de 1 000 bouteilles fait de ce Puligny une véritable rareté.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Coquilles Saint-Jacques au beurre citronné, turbot cuit à la vapeur, poulet au citron et risotto aux asperges. Se marie également à merveille avec les escargots de Bourgogne, la truite à la meunière et le jambon persillé.

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: Philippe Le Hardy

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Chardonnay

N° article: 1441022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet

La Garenne 1er Cru AOP
Philippe Le Hardi

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.