



Puligny-Montrachet AOC

Les Levrons, Domaine Berthelemot

Où les vignes de 1947 dévoilent leur élégance intemporelle

Description:

Le Domaine Berthelemot est un domaine viticole familial situé à Meursault, qui exploite 15 hectares sur la Côte de Beaune et est certifié biologique depuis 2021. Avec le Puligny-Montrachet «Levrons», la maison produit un vin issu de sa plus ancienne parcelle de chardonnay: plantée en 1947, sur près de 0,6 hectare, exposée sud-est à 230 mètres d'altitude. Les vignes sont si caractéristiques qu'une partie de leur matériel végétal est conservée au «Conservatoire de Beaune» – l'héritage vivant d'un grand bourguignon.

Profil aromatique:

Dans le verre, le Puligny-Montrachet «Levrons» allie une élégance enthousiasmante à une profondeur fascinante: au nez, des arômes parfumés de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à noyau se marient à des nuances de noisette et minérales. En bouche, il est précis, soyeux et persistant – un bourgogne blanc plein de noblesse qui reflète avec élégance et profondeur le terroir exceptionnel de Puligny.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Domaine Berthelemot
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	1394624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Les Levrans
Domaine Berthelemot

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.