



Puligny-Montrachet AOC

Les Boudrières, Domaine Belleville

Sur la voie rapide

Description:

Le Domaine Belleville n'est pas une nouvelle création, il existe depuis le début du XXe siècle. Mais l'intérêt mondial pour les vins de Bourgogne a également conduit à une renaissance ici, et depuis 2017, avec de nouveaux propriétaires, le domaine prend vraiment son essor. La qualité a fait un bond en avant, et cette amélioration porte avant tout un nom: Louis-Michel Liger-Belair, l'un des meilleurs œnologues de la région. Désormais, tous les vignobles sont cultivés de manière biodynamique et d'importants investissements ont été réalisés dans l'équipement de la cave. Ces efforts ont porté leurs fruits, car le domaine est excellent et la qualité se retrouve désormais dans les bouteilles: Belleville possède le meilleur terroir de la Côte Chalonnaise, surmonté d'une parcelle exceptionnelle: le vignoble Les Boudrières est situé près de la rivière La Lauche, où les vignes âgées en moyenne de 50 ans ne produisent que de faibles rendements, qui sont encore réduits. Louis-Michel ne fait pas de quartier, car seule une sélection rigoureuse permet d'obtenir un grand vin. Le jus fermente dans le bois, puis repose pendant un an sur lies fines, ce qui est courant chez les grands domaines afin d'obtenir cette texture exceptionnelle. Au total, la maturation dure seize mois et se fait dans du bois bourguignon partiellement neuf. Ce n'est pas bon marché, mais ici, on est déjà très proche de l'excellence mondiale et, à quelques mètres de là, les vins coûtent au moins trois fois plus cher.

Profil aromatique:

Jaune doré aux reflets verts. Agrumes et brioche chaude au nez. Amandes et poire sucrée au palais, beaucoup d'adhérence sur la langue, provenant du vieillissement sur lies et qui assure également l'intégration parfaite de l'acidité. Ciselé, dense et précis, avec un léger toasting pour préserver les subtilités du calcaire.

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:	Domaine Belleville
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	1082424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Les Boudrières
Domaine Belleville

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	16 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.