



Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Un chardonnay droit issu de la meilleure des maisons

Beschreibung:

Les raisins pour le Puligny-Montrachet sont récoltés à la main et transportés dans des caisses. Après le pressurage pneumatique, les jus sont refroidis et débourbés pendant 24 heures. La fermentation alcoolique et malolactique a lieu en fûts de chêne, dont 30% maximum sont des fûts neufs. Le vin est élevé en fûts pendant 16 mois, puis affiné en cuves inox pendant 4 à 6 mois. La mise en bouteille se fait directement au domaine.

Degustationsnotiz:

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:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cbeau
Produzent:	Chapelle de Blagny
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1244322

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:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés