



2022 Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Un chardonnay droit issu de la meilleure des maisons

Description:

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.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte de Beaune
Producteur:	Chapelle de Blagny
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1244322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés