



Puligny-Montrachet AOC

Les Levrans, Domaine Berthelemot

Dove le viti del 1947 dispiegano la loro eleganza senza tempo

Beschreibung:

Il Domaine Berthelemot è una cantina a conduzione familiare di Meursault che coltiva 15 ettari sulla Côte de Beaune ed è certificata biologica dal 2021. Con il Puligny-Montrachet "Levrans", la tenuta produce un vino dalla sua più antica parcella di Chardonnay: piantata nel 1947, su poco meno di 0,6 ettari, esposta a sud-est ad un'altitudine di 230 metri. Le viti sono così piene di carattere che parte del loro materiale vegetale è conservato nel "Conservatorio di Beaune" - l'eredità vivente di un grande borgognone.

Degustationsnotiz:

Nel bicchiere, il Puligny-Montrachet "Levrans" unisce un'eleganza ispirata a una profondità affascinante: al naso, aromi fragranti di fiori bianchi, agrumi e frutta a nocciolo incontrano sfumature di nocciola e minerali. Al palato è preciso, setoso e duraturo: un Borgogna bianco pieno di nobiltà che riflette l'eccezionale terroir di Puligny con eleganza e profondità.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Cbeau

Produttore: Domaine Berthelemot

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnnummer: 1394623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Les Levrans
Domaine Berthelemot

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi