



Mercurey Les Puillets

1er Cru AOP Blanc, Domaine du Château Philippe Le Hardy

Eleganza borgognona allo Château Philippe Le Hardy

Beschreibung:

Il Mercurey Les Puillets è un vino bianco che rappresenta la raffinatezza e la classe della Borgogna. Questo Premier Cru proviene dal vigneto singolo Les Puillets, noto per le sue condizioni eccezionali per la coltivazione dello Chardonnay. Un'eccellenza per gli amanti dei grandi vini Chardonnay di Borgogna.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante, lo spettro aromatico al naso è dominato da frutta espressiva di pesca matura, albicocca e ananas. A ciò si aggiungono un delicato profumo floreale, una fantastica maturità fruttata, una ricca cremosità con una consistenza morbida e vellutata. Con un po' d'aria si sviluppano seducenti note di frutta candita e una varietà di spezie. È un vino morbido e vellutato, con un grande potenziale seduttivo e un finale lungo e convincente.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: CCha

Produzent: Domaine du Château Philippe Le Hardy

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1373523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mercurey Les Puillets

1er Cru AOP Blanc
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.