



## Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Puligny-Montrachet in ottima forma

### Descrizione:

Questo Premier Cru possiede la finezza e la complessità che hanno reso Puligny-Montrachet famoso in tutto il mondo. Aromi di pera, scorza di limone e gesso incontrano una raffinata struttura e mineralità al palato. Un vino per occasioni speciali con un eccellente potenziale di invecchiamento.

### Profilo aromatico:

### Ideale con:

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

### Temperatura:

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:** Côte de Beaune

**Produttore:** Chapelle de Blagny

**Allevamento:** 16 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero articolo:** 1244324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Hameau de Blagny 1er Cru AOC  
Chapelle de Blagny

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	16 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.