



Puligny-Montrachet

La Garenne 1er Cru AOP, Philippe Le Hardy

Solo poche centinaia di bottiglie

Descrizione:

Questo Puligny-Montrachet proviene dal terroir Premier Cru d'alta quota di La Garenne, a pochi metri dai vigneti Grand Cru del famoso comune. I terreni gessosi e sassosi conferiscono al vino la fresca mineralità e la struttura chiara ed emozionante tipica di Puligny-Montrachet. I vini di La Garenne sono particolarmente apprezzati per il loro sapore fine e le linee eleganti. Sono maturati in legno in modo tradizionale - con fermentazione alcolica e malolattica e circa 18 mesi di affinamento in barrique (30% nuove) - in modo che l'influenza del legno rimanga sempre discreta e l'origine sia chiaramente evidenziata. Nel bicchiere, agrumi, fiori bianchi e sottili aromi di nocciola sono accompagnati da una nota fresca e pietrosa. Al palato è teso ma morbido, con una freschezza vivace, una fusione fine e un lungo finale salino-minerale. La produzione rigorosamente limitata a poco più di 1.000 bottiglie fa di questo Puligny una vera e propria rarità.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Capesante al burro di limone, rombo al vapore, pollo al limone e risotto agli asparagi. Eccellente anche con Escargots de Bourgogne, trota alla Müllerin e jambon persillé.

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:	Philippe Le Hardy
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero articolo:	1441022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

La Garenne 1er Cru AOP
Philippe Le Hardi

Herkunft: Francia
Varietà d'uva: 100% Chardonnay
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.