



## Puligny-Montrachet AOC

Les Levrans, Domaine Berthelemot

Dove le viti del 1947 dispiegano la loro eleganza senza tempo

### Descrizione:

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.

### Profilo aromatico:

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.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Côte de Beaune

**Produttore:** Domaine Berthelemot

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

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

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero articolo:** 1394624

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet AOC**

Les Levrans  
Domaine Berthelemot

<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>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.