



Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, Domaine Berthelemot

Premier Cru con precisione minerale e calcarea

Descrizione:

"Les Folatières" è uno dei migliori siti Premier Cru di Puligny-Montrachet. Con quasi 18 ettari, questo sito è considerato il fulcro del comune e uno degli indirizzi più prestigiosi per lo Chardonnay della Côte de Beaune. Il Domaine Berthelemot coltiva circa 0,6 ettari al centro del pendio. Le viti risalgono principalmente agli anni '50 e '60 e sono profondamente radicate in terreni poveri di argilla e limo con un contenuto di calcare eccezionalmente elevato. L'esposizione a sud-est e la pendenza fino al 15% garantiscono alle uve un'intensa esposizione solare, mentre l'abbondanza di ghiaia assicura un drenaggio ottimale e rafforza la mineralità del terroir.

Profilo aromatico:

Al naso combina aromi di fiori bianchi, agrumi e frutta a nocciolo con sottili note di pietra focaia e noci. Al palato è denso e teso, sostenuto da una mineralità gessosa, da un'acidità fresca e da un finale lungo e salino. Un Premier Cru che esprime lo splendore e la nobiltà di Puligny con grande precisione ed eleganza.

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: Domaine Berthelemot

Allevamento: 12 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1394724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC
Domaine Berthelemot

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 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.