MÖVENPICK
VINI

Puligny-Montrachet AOC

Les Boudrières, Domaine Belleville

Sulla corsia di sorpasso

Descrizione:
Il Domaine Belleville non è una nuova fondazione, la tenuta esiste già dall'inizio del XX secolo. Ma l'interesse mondiale per i vini della Borgogna ha portato anche qui a una rinascita, dal 2017 e con i nuovi proprietari si è davvero decollato. La qualità è aumentata notevolmente e questo miglioramento ha un nome: Louis-Michel Liger-Belair, uno dei migliori enologi della regione. Ora tutti i vigneti sono coltivati con metodi biodinamici e sono stati fatti ingenti investimenti anche nelle attrezzature della cantina. Lo sforzo è stato ripagato, perché la proprietà dei terreni è eccellente e la qualità ora si riflette anche nelle bottiglie: Belleville possiede il miglior terroir della Côte Chalonnaise, tutto sovrastato da un appezzamento: il vigneto Les Boudrieres si trova vicino al fiume La Lauche, dove le viti, che hanno in media 50 anni, producono solo piccoli raccolti, che vengono ulteriormente ridotti. Louis-Michel non conosce pietà, perché solo una selezione rigorosa porta a un grande vino. Il succo fermenta nel legno, poi riposa per un anno sui lieviti fini, come è consuetudine nelle cantine di alto livello, per ottenere questa fantastica consistenza. La maturazione dura complessivamente sedici mesi e avviene in botti di rovere di Borgogna solo in parte nuove. Non è economico, ma qui si è già molto vicini alla classe mondiale e a pochi metri di distanza i vini costano almeno il triplo.

Profilo aromatico:
Giallo dorato con riflessi verdi nel bicchiere, un tocco di agrumi e croissant caldo al naso, nocciola e pera matura al palato, ma allo stesso tempo molto deciso sul bordo della lingua: questo è il risultato dell'affinamento sui lieviti, che garantisce anche una perfetta integrazione dell'acidità. Tutto molto fine, denso e intrecciato con precisione, solo una leggera tostatura per preservare le sottigliezze del calcare.

Abbinamenti:
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
Denominazione:	Côte de Beaune
Produttore:	Domaine Belleville
Produzione:	16 Mesi in barrique
Viticoltura:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Gradazione alcolica:	13.0%
Uva:	100% Chardonnay
Numero articolo:	1082424

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Les Boudrières
Domaine Belleville

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch