



Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Uno Chardonnay schietto proveniente dai migliori vigneti

Beschreibung:

Le uve di Puligny-Montrachet vengono raccolte a mano e trasportate in cassette. Dopo la pressatura pneumatica, il succo viene raffreddato e fatto riposare per 24 ore. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in botti di rovere, di cui non più del 30% nuove. Il vino viene affinato in barrique per 16 mesi, quindi matura in vasche di acciaio inox per 4-6 mesi. Il vino viene imbottigliato direttamente in azienda.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Cbeau
Produzent:	Chapelle de Blagny
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1244322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi