2021 Puligny-Montrachet

Les Pucelles 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

Un elegante premier cru con un quartiere di prestigio

Descrizione del vino:
Les Pucelles non solo confina con i terroir di fama mondiale di Bâtard-Montrachet e Bienvenues-Bâtard-Montrachet, ma è esso stesso uno dei grandi terroir di Puligny-Montrachet. I vigneti si trovano ai piedi della Côte d'Or, dove la pendenza e l'irraggiamento solare sono un po' meno pronunciati rispetto a quelli più in alto, il che spiega perché i vini di questo terroir sono generalmente un po' più eleganti di quelli dei terroir circostanti. Un altro fattore importante è la permeabilità dei terreni, che immagazzinano bene il calore e lo cedono alle viti nelle notti più fresche.Ciò contribuisce a regolare l'acidità delle uve e a sviluppare un'espressione aromatica complessa e tipicamente quasi \"dolce\" per questo Premier Cru, in linea con la mineralità pietrosa del terroir.
Nota di degustazione:
Robert Parker: "Leflaive 2007 Puligny-Montrachet Les Pucelles offre una mineralità, una finezza e una portanza che lasciano indietro i suoi fratelli premier cru. Il naso seducente di giglio, eliotropio e iris, insieme a essenze erbacee e di frutta a nocciolo, è abbinato al profumo agrodolce e alla pura essenza di pesca e mela cotogna che emanano dal palato setoso. Nel finale si avverte una sensazione di sale e pietra, simile a quella di Chevalier, che brilla attraverso le cortine di frutta. Ma la pertinenza delle metafore diafane non deve indurci a sospettare una mancanza di concentrazione. In definitiva, questo vino è inesorabilmente persistente, con una dimensione tattile nella sua gessosità. Note di miele e mandorle tostate appaiono quando il vino si arieggia, suggerendo un'ulteriore dimensione di ricchezza futura. Credo che questo vino meriti di essere rivisitato nei prossimi dieci anni o giù di lì.
Abbinamenti:
Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Domaine Leflaive
Valutazioni:	
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0233121

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Pucelles 1er Cru AOC
Domaine Leflaive

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch