



2022 Puligny-Montrachet AOC

Les Boudrières, Domaine Belleville

Nota di degustazione:

Giallo oro con riflessi verdi. Agrumi e brioche calda al naso. Mandorle e pera dolce al palato, molto grip sulla lingua grazie all'affinamento sui lieviti, che garantisce anche una perfetta integrazione dell'acidità. Cesellato, denso e preciso, con una leggera tostatura per preservare le sfumature 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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Belleville
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1082422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Les Boudrières
Domaine Belleville

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi