



2022 Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC, Chapelle de Blagny

Uno Chardonnay schietto proveniente dai migliori vigneti

Descrizione del vino:

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.

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:	Chapelle de Blagny
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1244322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Hameau de Blagny 1er Cru AOC
Chapelle de Blagny

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi