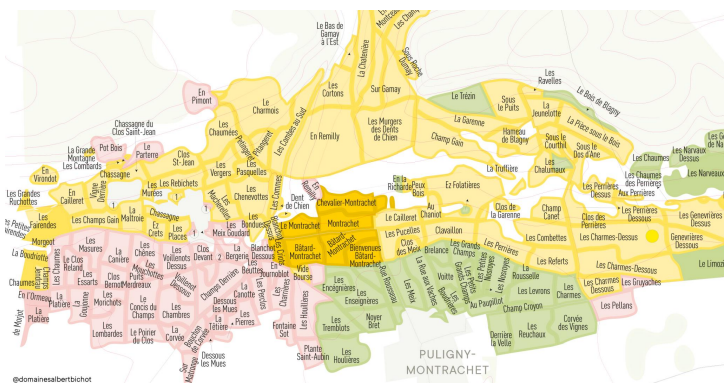




## SITUAZIONE

Bourgogne

## VITIGNO

Chardonnay

## TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei con presenza di marne localmente

## PRESENTAZIONE

La Côte de Beaune ha in parte centrale un settore predestinato alla produzione di grandi vini bianchi, di cui Puligny-Montrachet è, senza dubbio, uno dei più gloriosi rappresentanti. Rinomato in tutto il mondo per i suoi vini bianchi, questo vigneto confina a nord con Meursault e a sud con Chassagne-Montrachet.

## VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere (20-30% di botte nuova) per 14-16 mesi.

## DEGUSTAZIONE

Mazzo di grande raffinatezza con note di fiori (biancospino), frutta secca (mandorla, albicocca) che evolve verso la frutta candita. Rotondo e strutturato in bocca, è un vino di grande armonia. La sua finale, infine, è lunga e rinfrescante.

## SERVIZIO

Servire tra 12 e 14°C.

Da gustare giovane sul frutto o da conservare 3-5 anni e oltre.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci e frutti di mare finemente cucinati

Pollame e carni bianche arrosto o in salsa

## RICONOSCIMENTI

Wine Spectator: 90/100 (2019)

Wine Enthusiast: 92/100 (2018)

Decanter: 89/100 (2018)

