



Puligny Montrachet 2023

Colore giallo pallido nel bicchiere. Al naso è intenso e floreale, con note di acacia e caprifoglio. Al palato è rotondo, con sapori di albicocca, brioche e mandorle. Finale lungo e piacevole. Un vino molto elegante.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	11° - 13°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321065
Adatto a	Piatti vegetariani, Formaggi, Carne di vitello, Pesce, Eierspeisen
Valutazioni	Robert Parker 90/100

Vinificazione

Raccolta a mano. Il vino viene affinato per 8-10 mesi in botti di rovere (15% nuove) appositamente realizzate dalla bottaia Louis Latour con fermentazione malolattica completa.

Terroir

Calcere, ghiaia

Storia

Puligny-Montrachet è la patria di alcuni dei migliori Chardonnay del mondo, tra cui i famosi Montrachet, Chevalier-Montrachet e Bâtard-Montrachet. Puligny-Montrachet è una denominazione di 216 ettari e confina con Meursault a nord e Chassagne-Montrachet a sud.

