



Puligny Montrachet 1er Cru 2023

Il colore è giallo chiaro e brillante. Al naso offre note di pesca bianca e vaniglia. Al palato presenta sapori di marzapane e miele d'acacia. Rotondo e di lunga durata, estremamente 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	14.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323183
Adatto a	Formaggi, Pollame, Crostacei, Pesce



Vinificazione

Raccolta a mano. Il vino viene affinato per 8-10 mesi in botti di rovere (50% nuove) appositamente realizzate dalla bottaia Louis Latour con fermentazione malolattica completa.

Terroir

Calcare, 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. Poiché molti dei 1er Crus di Puligny-Montrachet condividono lo stesso tipo di terreno e la stessa posizione dei loro vicini Grand Cru, questi vini meritano un'attenzione particolare.

