



## Puligny Montrachet 2017

Un Premier Cru con l'aria di un Grand-Cru. Giallo dorato con riflessi verdognoli nel calice. Naso floreale con profumo di pompelmo rosa. Al palato è corposo, rotondo, con note di vaniglia, mandorla e un finale piacevolmente sorprendente. Eccezionale equilibrio.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2024
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	282577
Adatto a	Formaggi, Pollame, Crostacei, Pesce



### Vinificazione

Raccolta manuale. Il vino viene affinato per 8-10 mesi in botti di rovere nuovissime appositamente realizzate dall'officina Louis Latour con fermentazione malolattica al cento per cento.

### Terroir

Argilla e calcare.

### 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, confinante con Meursault a nord e Chassagne-Montrachet a sud. Un gran numero di 1er Crus di Puligny-Montrachet condivide lo stesso tipo di suolo e la stessa posizione dei loro vicini Grand Cru, meritando pertanto un'attenzione particolare.

