



PULIGNY-MONTRACHET 1^{er} CRU “LES CHALUMAUX”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Puligny-Montrachet 1^{er} Cru.

UVE

100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Situata proprio accanto a “Les Truffères” in cima alla collina, la vite è piantata su un terreno calcareo marnoso.

GESTIONE DEL VIGNETO

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un giallo chiaro. Il profumo è aromatico, intenso con frutti bianchi, nocciole grigliate e note di vaniglia. In bocca è rotondo ed elegante, con note di vaniglia. Molta freschezza e finezza con un lungo finale su note salate.

ABBINAMENTO

Ideale con sogliola alla mugnaia, piccione arrosto all’uva, pesce e crostacei, formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Ottimo.