ACQUISTATO IL .....

Puligny-Montrachet Chartron et Trébuchet 2020 2020



Concentrazione ed eleganza

Siamo nel cuore della Borgogna e per la precisione in uno dei villaggi più conosciuti e apprezzati per la qualità dei suoi vini bianchi. Creata nel 1937 nella Côte d'Or, Puligny-Montrachet si estende su una superficie di circa 210 ettari vitati, nell'omonimo comune a sud di Meursault. La denominazione Puligny-Montrachet vanta 17 Premier Cru e 4 Grand Cru. Vero e proprio regno dello Chardonnay, la denominazione Puligny-Montrachet offre una delle migliori espressioni di questo nobile vitigno. Colore giallo dorato, al naso rivela una grande complessità aromatica, con note floreali che evocano biancospino, frutti maturi, miele e mela verde. In bocca, invece, stupisce per la ricca mineralità, tipica del terroir, con note di pietra focaia, concentrazione ed eleganza. Grazie alla sua potenza, concentrazione e acidità, questo elegante bianco borgognone è adatto a evolvere naturalmente per anni in cantina. Ottimo con la "soupe d'oignon", la classica zuppa di cipolle.

Fondata nel 1984 a Puligny-Montrachet, nella borgognona Côte de Beaune, Chartron e Trébuchet è conosciuta nel mondo soprattutto per la sua ottima reputazione. Situata nel cuore del cosiddetto "triangolo d'Oro della Borgogna", formato da Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet e Meursault, Chartron e Trébuchet è cresciuta rapidamente, affermandosi come un'azienda dall'impeccabile reputazione. Lo stile dei suoi vini rivela con precisione ogni sfumatura del terroir e del climat di appartenenza. In cantina, la vinificazione è classica e rispetta lo schema tradizionale della Borgogna. E per limitare ogni stress al vino, tutte le operazioni di travaso sono fatte per gravità, limitando al minimo gli interventi. E allo stesso tempo l'uso del legno in maturazione è discreto, per esaltare la naturale eleganza di ogni etichetta.

La Vigna

Terreno	Argilla e calcare
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione ed invecchiamento in barrique per il 70% della massa
Sensazioni	Bianco grasso e ai vertici della qualità mondiale, molto complesso e sapido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821