

PULIGNY-MONTRACHET LE TRÉZIN



Puligny-Montrachet (pronunciato Mont-Rachet) condivide con Chassagne l'espressione più perfetta dello Chardonnay. A pochi metri dai Grands Crus, l'Appellation d'Origine Contrôlée fondata nel 1937 offre un vino bianco con una forte personalità e di grande reputazione. Le viti occupano spesso terreni marroni calcarei o calcari alternati a letti marnosi argillosi-calcarei, a volte profondi o addirittura di roccia dura. I terreni argillosi sono spessi in altitudine, e più sottili nelle parti più basse della pendenza della collina. Esposizioni a est e sud-est tra 230 e 320 metri sul livello del mare.

Un vino dal color giallo dorato tendente a riflessi verdognoli. Questo tono diventa più intenso con l'invecchiamento. La denominazione Puligny-Montrachet riunisce profumi di biancospino, uva matura, pasta di mandorle, nocciola, ambra, citronella, mela verde. Gli aromi lattici (burro, cornetto caldo) e minerali (selce) sono comuni, così come il miele. Corpo e bouquet si fondono in una sottile armonia: tutte le grazie sotto una natura rigida e una notevole concentrazione.

Concentrazione di profumi e grande qualità sono gli elementi della denominazione Puligny-Montrachet. Molto equilibrata, questa grande complessità aromatica, unita a uno stile raffinato, richiede piatti delicati ma anche ricchi. Notevole su un bellissimo pollame in salsa come su un vitello scottato con funghi, la denominazione Puligny-Montrachet si dimostrerà ammirevole con foie gras, aragosta, pesce di mare grigliato e fritto in padella.

Con un tagliere di formaggi, la denominazione Puligny-Montrachet si accompagna molto bene con dei caprini e reblochon, formaggi a pasta molle con una crosta fiorita come il brie de Meaux.

Temperatura di servizio: da 11 a 13 ° C.