

Puligny-Montrachet

“Les Paupillots”

Azienda vinicola a conduzione familiare situata nel bellissimo villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-Georges. I vigneti si estendono su 14 ettari da nord a sud della Borgogna in famose denominazioni. Jean-Louis ha rilevato la tenuta dei suoi genitori nel 1988 e ha realizzato il suo sogno d'infanzia: fornire alla tenuta di famiglia i mezzi per svilupparsi ulteriormente eseguendo i lavori di costruzione e gli investimenti necessari e acquistando nuovi vigneti. Ora dedica tutto il suo tempo ai vigneti. Non esitiamo mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come “nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo”. La tenuta è ora nelle mani dei figli di Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry.

Zone di produzione

Il villaggio di Puligny-Montrachet è conosciuto in tutto il mondo per i suoi grandi vini bianchi ottenuti dal vitigno Chardonnay. È in particolare la culla dei Grands Crus Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet e Bienvenues-Bâtard-Montrachet.

L'appezzamento si estende a nord di Puligny-Montrachet su un terreno prevalentemente argilloso, punteggiato di gesso, che conferisce al nostro vino questo carattere incisivo e cesellato. La località deriva da pioppo, sarebbe il luogo dove ci sono questi alberi, con un fiume che scorre attorno a questa vite. I terreni hanno una forte componente argillosa punteggiata di gesso.

Vitigni e impianti

Chardonnay 100%. Su una superficie di 0,136 ettari. L'età media dei vigneti è di 40 anni. La tipologia di allevamento è a Guyot semplice. Coltivazione in agricoltura biologica. La vendemmia viene effettuata a mano, il raccolto viene riposto in piccole cassette per evitare che l'uva si compatti fino al momento dell'invio in cantina.

Vinificazione

Dopo la diraspatura le uve Chardonnay vengono pigiate delicatamente a grappolo intero. Affinamento per 12 mesi con 50% di botti nuove con leggera tostatura.

Note organolettiche

Brillante con un colore giallo paglierino. Al naso si esprime su note di limone, agrumi freschi, poi si percepiscono note di nocciola e brioche. Al palato è fresco, feso, curato, con note di limone, note saline marine. Il finale è fresco, minerale. Questo vino è per ora e per molti anni avvenire.

Abbinamenti gastronomici

Tra i candidati naturali ci sarebbero il foie gras, la cui amarezza sarebbe supportata dalla forte mineralità del vino, così come classici più convenzionali come i crostacei (gamberi, aragosta, granchio) la cui polpa forte ma delicata si armonizza con il vino in modo spettacolare. Anche il pollame o il vitello in salsa bianca renderebbero giustizia al vino, così come i formaggi erborinati.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

10°-12°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com