



Domaine Bitouzet-Prieur

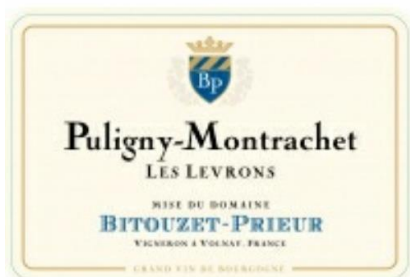
Classification :



Village

Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
8 à 12° C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Puligny Montrachet "Les Levrons" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Il lieu-dit Les Levrons, si trova a Nord di Puligny Montrachet, al di sotto del lieu-dit classificato 1^{er} cru «Les Champs Canets», su un suolo calcareo-argilloso, con una forte presenza di argilla nella parte bassa della parcella. La parte alta è invece particolarmente rocciosa e drenante.

Vinificazione

Le uve, raccolte a mano, vengono direttamente portate alla pressa. L'operazione di pressatura è dolce e lenta, al fine di estrarre i migliori succhi dai grappoli. Dopo una leggera svinatura, il mosto viene messo in botti di rovere francese (di cui il 20-25% sono nuove), dove si svolgono la fermentazione alcolica (a partire da lieviti indigeni), poi la fermentazione malolattica. Al termine di 12-16 mesi di affinamento, viene fatto il primo travaso, poi una leggera chiarifica. L'imbottigliamento sarà effettuato alla fine del secondo inverno successivo alla raccolta.

Note di degustazione

Colore oro tendente al verdolino, con nuances giallo pallido. Al naso, dominano aromi di fiori bianchi appena sbocciati, che si evolvono poi in note di mandorla verde e nocciola. In bocca è un vino piacevole, vivo ed elegante. Generalmente meno grasso del suo vicino Meursault, è spesso più fine e raffinato.

Distribuito da

