



DAVID MORET

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU "LES FOLATIÈRES"

2022



Maison Jacques Picard

Maison Boizel

Domaine de la Meulière

Domaine Du Couvent

Thibault Liger-Belair

David Moret



Regione

Puligny-Montrachet. Il climat "Les Folatières" è il più ampio della regione, con suolo di tipo argilloso-calcareo. Le viti hanno più di 40 anni.



100% Chardonnay



Vendemmia manuale



Vinificazione

Vinificato solo per gravità, fermentazione con lieviti indigeni, senza pompaggio.



750 ml



Affinamento

L'affinamento avviene in foudres, di cui il 20% è di legno nuovo.



Grado alcolico 13,5% vol



Colore dorato pallido e brillante. Il naso è leggermente affumicato, profondo, mantenendo una bella vivacità in bocca. Il finale è salino, con un piacevole tocco minerale.



Questo vino si abbina splendidamente a piatti di pesce alla griglia o al forno, come spigola o orata e a crostacei raffinati come ostriche, gamberi o scampi. È ideale anche con carni bianche in salsa leggera, risotti cremosi a base di frutti di mare o verdure di stagione, e formaggi freschi o a pasta molle come caprino o brie, esaltando la sua vivacità e il finale minerale.



Distribuito in Italia da

A ALLEGRINI
WINE
DISTRIBUTION