

Puligny-Montrachet 2019

Produtor: Domaine de Montille

Região: Bourgogne

País: França

Tipo: Branco

Safra: 2019

Teor Alcoólico: 13 Vol

Corpo: Médio

A vila de Puligny foi construída sobre lençóis freáticos, e seus vinhos são conhecidos pela sua grande pureza aromática combinando notas minerais com aromas florais e textura leve e elegante. O Puligny-Montrachet elaborado por Domaine de Montille é único porque, três quartos do engarrafamento vem de uma parcela de 1,1 hectares do vinhedo Premier Cru "Les Chalumeaux". A agricultura biodinâmica traz ao Puligny-Montrachet de Domaine de Montille muita tipicidade e uma densidade e complexidade incomuns para um AOC de aldeia, o que o coloca a meio caminho entre um AOC de aldeia excelente e um 1º Cru.

Domaine de Montille

UVAS:

Chardonnay (100%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes do único vinhedo da vila de Puligny-Montrachet que esta localizado no meio da encosta, e em meio aos Premier Crus. As parcelas que completam este vinho situam-se em "Levron" e "Baudrières-Nosroy", totalizando 0,38 hectares. O Domaine pratica a viticultura orgânica desde 1995. Além disso, desde 2005, as práticas biodinâmica foram implementadas para mostrar ainda mais a expressão do terroir.

VINIFICAÇÃO:

Todas as uvas são colhidas à mão e selecionadas. Após uma ligeira decantação, os mostos são colocados maioritariamente em barricas de 600 litros e também em barricas de 228 litros, onde decorrem as fermentações alcoólica e maloláctica.

MATURAÇÃO:

É utilizado cerca de 5% a 20% de barris novos, feitos principalmente de madeira Allier, que apresenta uma tostagem longa, porém leve. A primeira trasfega ocorre após cerca de um ano de envelhecimento em madeira, após o que se inicia a segunda fase, de 4 a 6 meses em inox, que preserva o frescor do vinho. O envelhecimento termina com uma leve colagem seguida de uma filtração igualmente leve antes do engarrafamento.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Mais de 10 anos

SERVIÇO:

Frutos do mar, massas, queijos e aves.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 09 a 12°C

PRÊMIOS E NOTAS:

Antonio Galloni 88-90 PTS / 2019

