



PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU " LES CHAMPS-GAINS " 2013 DOMAINE POTINET-AMPEAU

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : 100% chardonnay

Note de dégustation :

Belle robe or soutenue et brillante. Nez incroyable d'intensité évoquant un caractère minéral (note d'hydrocarbure et pierreuse) couplé à un fruité exotique (mangue, ananas confit) créés ensemble un bouquet remarquable, fin et surprenant. En bouche, c'est un vin à la texture riche et ample, doté d'une fraîcheur étonnante. D'un équilibre parfait, il possède une persistance aromatique très longue, digne des plus grands Chardonnay de la Côte de Beaune.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Gambas marinées à la plancha, Filet de turbot rôti, brochette de volaille grillée



Commentaires du sommelier :

Un vin blanc au potentiel impressionnant ! Un Puligny qui tient toutes ses promesses ! Un vin grandiose doté d'une aromatique étonnante, hybride entre Riesling Grand Cru et Jurançon sec. Une bouteille d'exception signée Vincent Durrieu, propriétaire et maître de chais réputé de la Côte de Beaune. Une fois de plus, Vincent propose un vin de garde aujourd'hui à point et ce, dans la grande tradition du domaine de laisser murir patiemment ses vins dans leurs caves de Monthélie. (Élevage de 22 mois en fûts puis long vieillissement en bouteille au domaine). Une bouteille idéale pour accompagner vos moments d'exception !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

