



PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU " HAMEAU DE BLAGNY " 2018 DOMAINE MOISSENET BONNARD

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

Note de dégustation :

Magnifique vin que ce Puligny-Montrachet 1er cru « Hameau de Blagny ». Il est riche, complexe et très bien équilibré. Le nez est très intéressant avec ses nuances de fruits secs, de fruits exotiques, son boisé finement toasté et sa minéralité sous-jacente. La structure est digne de son rang, un vin ample, opulent et d'une grande harmonie. Finale longue et minérale.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Il sublimerait un saumon grillé aux amandes ou une volaille de Bresse à la truffe. Coté fromage : un Comté de 36 mois ou un chèvre affiné, voir un Morbier.

Commentaires du sommelier :

Le Hameau de Blagny est un climat bourguignon réputé. Ce vignoble se situe sur le haut du coteau de Puligny, à 300 mètres d'altitude. D'exposition sud-est, cette petite parcelle (16 ares), possède des vignes de plus de 50 ans qui se révèlent dans un vin complexe, riche et de grande distinction.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

