



## Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, Domaine Berthelemot (Bio)

Premier Cru mit mineralisch-eleganter Kalkstein-Präzision

### **Beschreibung:**

„Les Folatières“ zählt zu den besten Premier-Cru-Lagen in Puligny-Montrachet. Mit fast 18 Hektar gilt diese Lage als Herzstück der Gemeinde – und als eine der prestigeträchtigsten Adressen für Chardonnay an der Côte de Beaune. Die Domaine Berthelemot bewirtschaftet hier rund 0,6 Hektar im Kernstück des Hangs. Die Reben stammen überwiegend aus den 1950er- und 1960er-Jahren und wurzeln tief in kargen Böden aus Ton und Schluff mit außergewöhnlich hohem Kalksteinanteil. Die südöstliche Ausrichtung und die Neigung von bis zu 15% schenken den Trauben intensive Sonneneinstrahlung, während das viele Geröll für eine optimale Drainage sorgt und die Mineralität des Terroirs verstärkt.

### **Aromenprofil:**

In der Nase verbinden sich Aromen von weißen Blüten, Zitrus und Steinobst mit subtilen Noten von Feuerstein und Nüssen. Am Gaumen wirkt er dicht und straff, getragen von kalkiger Mineralität, frischer Säure und einem langen, salinen Finale. Ein Premier Cru, der die Strahlkraft und Noblesse Pulignys höchst präzise und mit großer Eleganz ausdrückt.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Domaine Berthelemot (Bio)
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1394724

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Les Folatières 1er Cru AOC  
Domaine Berthelemot (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.