

Domaine BITOUZET-PRIEUR



Pouilly Montrachet (blanco)

“Les Levrons”



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com

Facebook: [lalierdirectbodega](https://www.facebook.com/lalierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)

EL ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIR CON MODERACIÓN

Calificación Village

Región La Côte de Beaune

Varietal Chardonnay

Origen

El pago “Les Levrons” se sitúa al norte de Puligny Montrachet, en la parte baja del pago premier cru “Les Champs Canets”. En un suelo arcillo-calcáreo, con un fuerte contenido en arcilla en la base de la parcela. La parte alta de la parcela es particularmente pedregosa y bien drenada.

Vinificación

Las uvas, recogidas manualmente, son inmediatamente prensadas. El prensado se efectúa suave y lentamente con el fin de extraer los mejores componentes de las uvas. Después de un ligero desfangado, los mostos se ponen en barricas de roble francés, de las que un 20% a 25% son nuevas, donde se realizarán la fermentación alcohólica, con levaduras autóctonas, y después la fermentación maloláctica. Al término de 12 a 16 meses de crianza, se procede al primer trasiego, y después a un ligero clarificado. El embotellado se realizará al final del segundo invierno después de la cosecha.

Degustación

De color oro verde, con matices amarillos muy pálidos.

En nariz, aromas a flores blancas dominan y evolucionan hacia aromas de almendra verde y de avellana.

En boca, es un vino goloso, vivo y elegante. Generalmente menos graso que su vecino Mersault, más delicado y refinado.

Maridaje

Acompaña desde el aperitivo todo tipo de pescados, mariscos, aves y también quesos cremosos.

Temperatura de servicio: De 8º a 12º C

Tiempo de conservación: De 5 a 10 años