



## Puligny Montrachet 1er cru La Garenne 2017 Larue

<b>Vitigni:</b>	Chardonnay 100%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	13%
<b>Bottiglia:</b>	Borgognotta
<b>Tipologia:</b>	Bianco Borgogna AOC 1er Cru
<b>Nome vino:</b>	Borgogna AOC 1er Cru
<b>Annata:</b>	2017
<b>Denominazione:</b>	AOC 1er Cru
<b>Vitigno:</b>	Chardonnay

La Garenne è un vino dal carattere aperto ai profumi, con richiami olfattivi netti al burro fuso e alle spezie, con una dote fruttata matura e solare (pesca, e persino albicocca), appetitose sfumature di mandorla fresca e sentori di fiori bianchi delicati come il biancospino. Al palato ha eleganza, intesa come sinonimo di classe e discrezione, punta soprattutto sulla lunghezza gustativa e sulla sapidità, di cui è dotato in misura rilevante. Possiamo accostarlo a piatti in cui la materia prima non sia troppo lavorata; andrà bene su una scaloppa di vitello, le cappesante, il salmone, il petto di tacchino, le omelette con cipolle, tartufo o verdure. La Garenne è un magnifico esempio di Premier Cru nel quadro del suo comune, è un luogo davvero "diverso", altissimo e silenzioso, proprio a picco sul paese di Puligny nel piccolo borgo detto "Blagny", tra radure, erte, boschetti. Un luogo di meditazione e riposo, ma anche, per i pochi produttori che vi possiedono parcelle di vigna, di lavoro difficile, in mezzo a un oceano di pietre bianche durissime e a venti tesi e costanti, anche d'estate; un sito i cui vini sono storicamente noti per la loro forza minerale quasi violenta e la loro capacità di evolvere nel tempo con lentezza e, nei casi migliori, una specie di geniale fervore. Le parcelle di proprietà dei Larue sono quattro, piantate rispettivamente nel 1946, 1950, 1963 e 1975, e sono quindi tutte di età più che matura; il totale di superficie disponibile è di soli 0,59 ettari.