

PULIGNY-MONTRACHET

1er cru 'Sous le Puits'

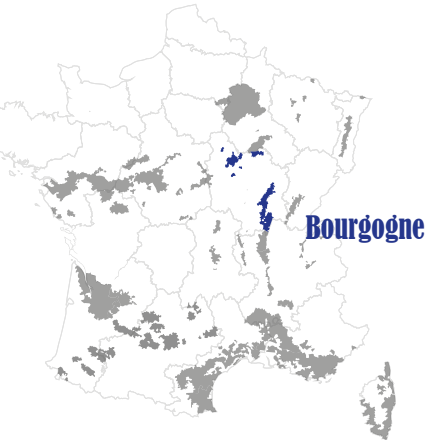
AOC Blanc

Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Cette appellation de la Côte de Beaune comporte 17 Climats classés en Premier Cru.

La commune de Puligny-Montrachet produit aussi 4 Grands Crus.

Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils



CEPAGES :

100% Chardonnay.



ELABORATION :

Les raisins ont été vendangés à la main et immédiatement pressés à basse pression sur pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique en fûts. Fermentation malo-lactique réalisée à 100 %. Élevage en fûts de chêne français moyennement brûlés.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

ROBE : Jolie robe or pâle à gris-vert, limpide et brillante ;

NEZ : Expressif sur des notes d'un léger boisé et de pain d'épices ;

BOUCHE : Attaque franche, équilibré (acidité/moelleux), structure tout en élégance, une expression aromatique complexe de minéralité et d'un fin boisé, belle longueur sur une finale aromatique délicate de noisette !

Le plus du sommelier : Ce vin s'exprimera encore davantage après carrafage.



HARMONIE METS/VINS :

A présenter avec des poissons (sole meunière, saumon), des crustacés (homard, langoustines), des quenelles et toutes les viandes blanches (poularde, veau) à la crème fraîche ainsi que les fromages au goût prononcé !

Entre 13 et 14 degrés centigrade.



POTENTIEL DE GARDE :

5 ans et plus



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Septembre 2023.