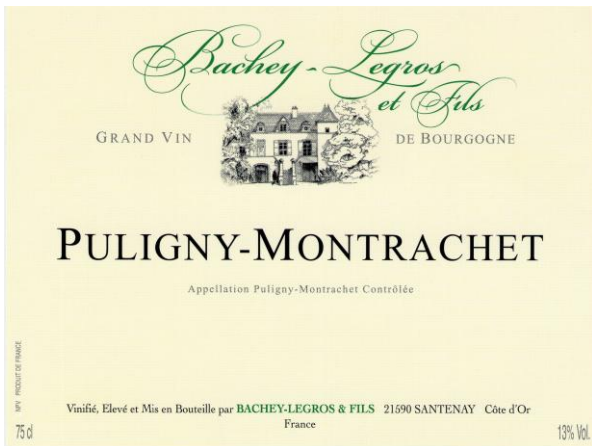


PULIGNY-MONTRACHET



IL VIGNETO

Lieux-dit: Les Reuchaux

Esposizione: sud-est

Vigneto: risalente al 1965

Composizione del terreno: argilloso e calcareo

Resa: 45 ettolitri/ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale

IL VINO

Vitigno: 100% Chardonnay

Vinificazione: fermentazione alcolica in barrique per 2 mesi. Rimescolamento delle fecce secondo la degustazione e l'osservazione del vino.

Affinamento: 14 mesi - 12 mesi sui lieviti senza travasi e poi 2 in vasca. 100% in botti di rovere con il 25% di botti di rovere nuove.

Caratteristiche sensoriali: Concentrazione e grande stile sono l'essenza del Puligny-Montrachet. Al naso troviamo aromi di fiori bianchi, menta fresca e pere succose. Il vino è ben equilibrato, con una grande complessità aromatica, unita ad uno stile unico e molto elegante. Sostanzioso, fine, perfettamente armonico e vibrante. Il finale è persistente e con la grande intensità minerale del terroir.

Abbinamenti gastronomici: carpaccio di capesante con marinatura di limone yuzu.