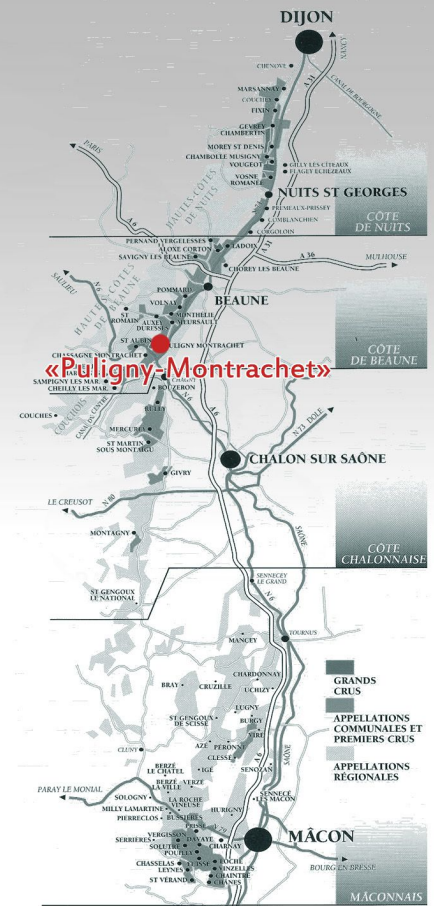




PULIGNY-MONTRACHET BLANC MAGNUM 2016



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Les vignes âgées de 20 ans sont situées sur des terrains argilo calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération en cuve pendant 12 à 24 heures.

Elevage en fûts pendant 1 an jusqu'à la mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Robe or avec reflets verts.
- Nez: Aromes de raisin mûr, d'amandes et de pomme verte.
- Bouche: Très énergique, notes de beurre et de brioche en fin de bouche.

Il accompagnera parfaitement des volailles en sauce. Parfait sur des homards et des foies gras poêlés.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

The 20-year-old vines are located on chalky-clay soils.

VINIFICATION / AGEING

Maceration in tank from 12 to 24 hours.

Ageing in barrels during 1 year until the bottling.

TASTING

- Colour : Gold dress with green highlights.
- Nose : Aromas of ripe grape, almonds and green apple.
- Mouth : Very energetic, notes of butter and brioche at the end of mouth.

Good with poultry in sauce. Perfect with lobsters and fried foie gras.