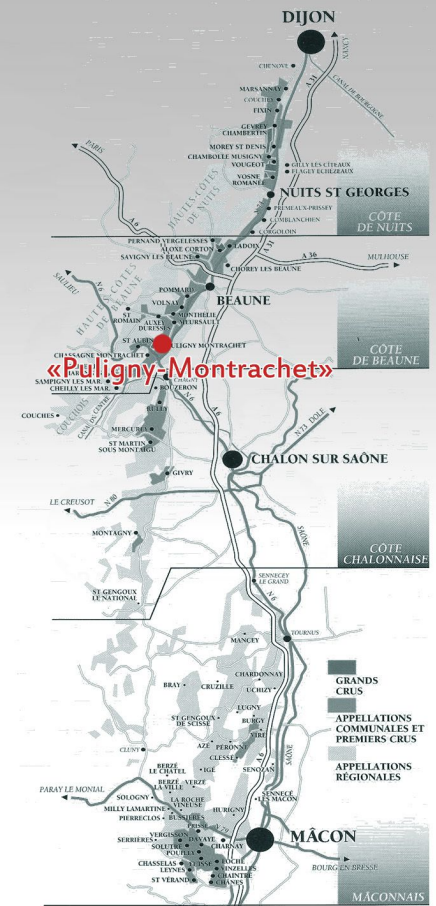




# PULIGNY-MONTRACHET BLANC



## 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.