



PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU CHAMP CANET



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Les sols bruns calcaires, avec des bancs marneux argilo-calcaires

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération en cuve pendant 12 à 24 heures.

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

DEGUSTATION

- Oeil : Couleur or aux reflets verts. S'accroît avec l'âge.
- Nez : Suggère la fougère, l'aubépine, le raisin mûr, la noisette.
- Bouche : Le corps et le bouquet se fondent avec l'âge. La concentration est remarquable.

Parfait avec viande grillée ou rôtie.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Calcareous brown soils, with argilo-calcareous marly benches

VINIFICATION / AGEING

Maceration in tank from 12 to 24 hours.

Ageing in barrels during 1 year until the bottling.

TASTING

- Colour : Gold colour with green highlights. This tone is more intense, deeper with age.
- Nose : Suggests the fern, the hawthorn, the ripe grape, the hazelnut.
- Mouth : The body and the bouquet are one with the age. The concentration is remarkable.

Perfect with grilled or roasted meat.