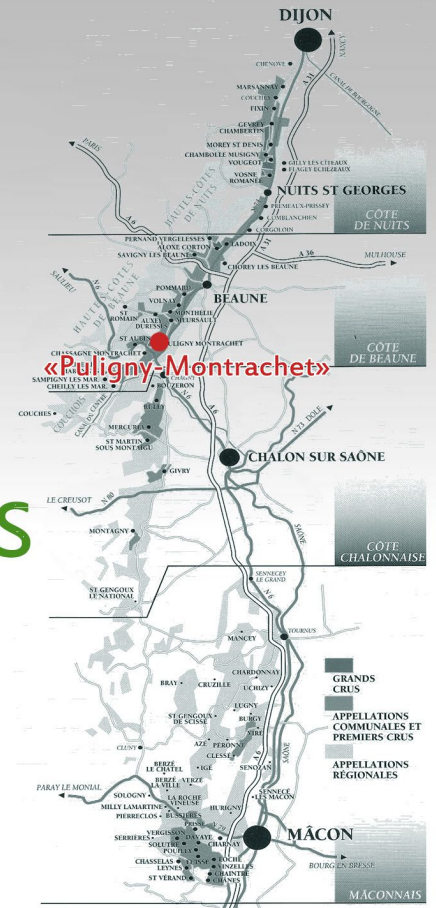




PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LES PERRIERES



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'aubépines et de pomme.
- Bouche: Arômes de pomme. En fin de bouche, beurre et brioche.

Parfait avec volaille en sauce, coquillages et poissons.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

The 20-year-old vines are located on argilo-calcareous 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, hawthorns and apple.
- Mouth : Aromas of apple. At the end of mouth, we find buttered notes and brioche.

Perfect with poultry in sauce and on shells and fishes.

100% CHARDONNAY