

VINCENT GIRARDIN
BOURGOGNE

Puligny-Montrachet 1er Cru "LES FOLATIÈRES"



CÉPAGE: 100% Chardonnay

SOL: argilo-calcaire

VINIFICATION: Les raisins sont vendangés à la main et triés lors de la cueillette. Ils sont pressés dans un pressoir pneumatique à afin d'obtenir une extraction lente. Après un débouillage à froid, puis un soutirage en douceur, le vin est mis en fûts de chêne français (20% de fûts neufs). Les Fermentations (alcoolique et malolactique) peuvent alors commencer avec des levures naturelles.

DEGUSTATION:

Œil: Robe jaune pâle brillante

Nez: Arômes de fleurs blanches et de noisettes grillées

Bouche: En bouche, la vivacité laisse place à l'élégance

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Apéritif, crustacés, poissons et viandes blanches.

ABV: 13%

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SOIL: clay-limestone

VINIFICATION: The grapes are harvested by hand and sorted during picking. They are pressed in a pneumatic press to obtain a slow extraction. After cold settling, then a gentle racking, the wine is put in French oak barrels (20% new barrels). Fermentation (alcoholic and malolactic) can then start with natural yeasts.

DEGUSTATION:

Eye: Bright pale yellow color.

Nose: Aromas of white flowers and toasted hazelnuts

Palate: On the palate, liveliness gives way to elegance

Perfect with many dishes: Aperitif, shellfish, fish and white meats.

ABV: 13%