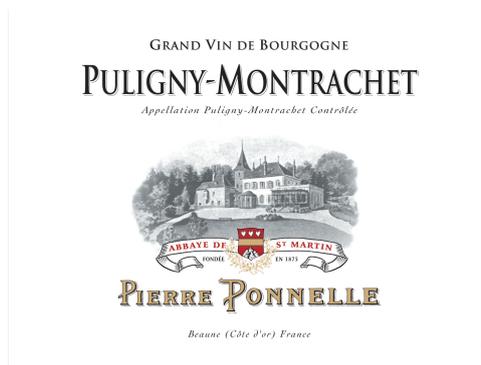


PULIGNY-MONTRACHET



TERROIR

Puligny-Montrachet partage avec Chassagne l'expression la plus parfaite du Chardonnay. Situé sur des sols arglo-calcaires, la vigne produit des fruits concentrés et équilibrés entre rondeur et acidité.

DÉGUSTATION

La couleur est dorée, avec une brillance exceptionnelle.

Beaucoup d'arômes, comme la pâte d'amande, la fougère, les fruits exotiques, l'ambre et les fleurs blanches se dégagent. En bon état de vieillissement, il montre une finesse mêlé aux fruits jaunes confits. En bouche, l'attaque est vive et beurrée. L'acidité est subtile, permettant à la douceur intense et au goût persistant impressionnant de se manifester.

ACCORDS METS-VINS

Poisson, crustacés, cuisses de grenouilles, escargots et volaille.

RÉGION	Bourgogne
SOUS-RÉGION	Côte de Beaune
TYPE	AOC
NIVEAU	Village
CÉPAGE(S)	Chardonnay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	10°C
POTENTIEL DE GARDE	8 ans
COULEUR	Blanc

Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/Wg>

> ou flashez ce QR Code

