

PULIGNY MONTRACHET

2012



DEGUSTATION :

ROBE : jaune pâle

NEZ : arômes de fruits de la passion

BOUCHE : saveurs de mangue avec une belle acidité et une belle longueur

RESSENTI : vin harmonieux

ACCORDS METS VINS :

Accompagne foies gras, poularde à la crème, homard, poissons grillés poêlés, Epoisses, Roqueforts, volailles en civet.

SERVICE :

Entre 12 et 14°C. Laisser le vin s'ouvrir dans le vin et suivre au cours du repas l'évolution de toutes ses dimensions. Il peut être nécessaire de le carafier.

MODE DE PRODUCTION :

culture biologique, contrôle ECOCERT de conformité à la réglementation CEE

CARACTÉRISTIQUES :

CÉPAGE : Chardonnay

TERRAIN : Argilo-calcaire

VIGNES : âgées de 50 ans sur terrain marneux

VINIFICATION :

- vendanges manuelles
- fermentation à basse température sous bois
- Elevage de 18 mois en fûts de chêne sur lies fines

MISE EN BOUTEILLES :

- pas de filtration, pas de collage
- sans sulfite ajouté

VIEILLISSEMENT :

Peut se boire dès maintenant mais vous l'appréciez après au moins 1 année. La structure de ce vin supporte une garde de 4 à 15 ans.