



PULIGNY-MONTRACHET VIEILLES VIGNES



DENOMINAZIONE

A.O.C. Puligny-Montrachet.

UVE

100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Terreno sassoso calcareo argilloso.

GESTIONE DEL VIGNETO

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un giallo chiaro. Il profumo è aromatico, intenso con note floreali e vanigliate. In bocca è rotondo ed elegante, con note di mandorla. La mineralità del terroir è presente. Il finale è lungo ed elegante.

ABBINAMENTO

Ideale con salmone affumicato, pollame con panna e anche formaggi Chaource.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Ottimo.