



Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

Perfetto per accompagnare pesce pregiato e pollame di Bresse

Beschreibung:

Le viti di cinquant'anni di questo Premier Cru crescono su una collina sassosa sotto la denominazione Puligny \"Les Champ Gain\". Dopo la raccolta a mano e l'accurata selezione dei frutti, le uve vengono pressate pneumaticamente ed estratte lentamente. Il mosto viene poi travasato in botti di rovere francese da 228 litri (15% nuove), dove avviene la fermentazione con lieviti indigeni e il vino viene fatto maturare per 18 mesi. Il risultato è uno Chardonnay elegante e ricco, con aromi di fiori bianchi e nocchie tostate, un palato vivace ed elegante e un finale energico, mentolato e fresco.

Degustationsnotiz:

Robert Parker: "Il Girardin 2006 Puligny-Montrachet Les Folatières offre note di pesca e prugna violetta accentuate da scorza di limone e pietra schiacciata. Meno effervescente e fruttato di molti altri vini di questa collezione, offre una speziatura di noce, note di nocciolo di frutta leggermente amara e una pietra distinta nel finale lungo e leggermente caldo. Ci si aspetta che abbia bisogno di uno o due anni in bottiglia per mostrare i suoi veri colori e, si spera, che abbia un potenziale di invecchiamento di almeno sei anni".

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnone, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Cbeau
Produttore:	PVG Pierre Girardin
Allevamento:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0355519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi