



Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, 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 nocciole 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 nocciole 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 spugnole, 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

Produzent: PVG Pierre Girardin

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0355522

Einstekkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC
PVG Pierre Girardin

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jasper Morris 93-96/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Chardonnay
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 12.5%
Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi