



## 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 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 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

<b>Paese di origine:</b>	Francia
<b>Appellation:</b>	Cbeau
<b>Produttore:</b>	PVG Pierre Girardin
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0355522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC  
PVG Pierre Girardin

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