



## 2020 Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, PVG Pierre Girardin

Perfetto per accompagnare pesce pregiato e pollame di Bresse

### Descrizione del vino:

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 12 mesi. Il risultato è un Chardonnay elegante e ricco, con aromi di fiori bianchi e nocchie tostate, un palato vivace ed elegante e un finale energico, mentolato e fresco.

### Nota di degustazione:

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".

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Borgogna
<b>Sottoregione:</b>	Côte de Beaune
<b>Produttore:</b>	
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0355520

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Puligny-Montrachet**

Les Folatières 1er Cru AOC  
PVG Pierre Girardin

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi