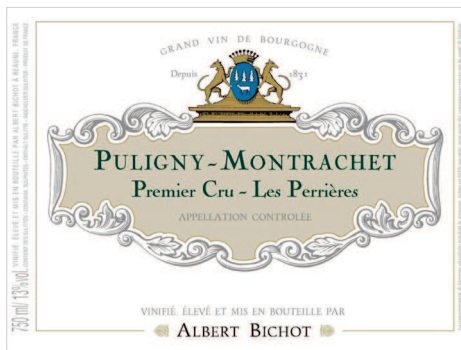


PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU "LES PERRIÈRES"



Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC 1er Cru

La vigne :
 Sols argilo-Calcaires,
 sur une bande très caillouteuse

Vinification :
 Fûts de chêne
 35 % de fûts neufs
 6 semaines à 2 mois

Élevage :
 100 % en fûts de chêne
 25 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

La notoriété du village et son nom sont liés à la présence sur la commune d'une partie du plus célèbre Grand Cru blanc de Bourgogne : le fameux Montrachet. Le premier cru "Les Perrières" est un climat situé à équidistance du Montrachet au Sud et de l'appellation Meursault Charmes au Nord. La nature du sol, particulièrement "pierreuse" est à l'origine de son nom.

Dégustation

Le nez est très typé Perrières : combinaison d'une fraîcheur aux nuances mentholées et d'une belle minéralité. Ce vin révèle en bouche des arômes fruités, avec du volume et une agréable rondeur. L'harmonie de ces éléments se poursuit dans une finale longue et complexe.

Accords mets/vins

Notre Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Perrières" est un vin de choix pour accompagner les poissons en sauce, les grands crustacés ou les fromages à pâte persillée.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.
 Il peut se conserver 2 à 7 ans voire plus.

