



2020 Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, PVG Pierre Girardin

Parfait avec les poissons nobles et la volaille de Bresse

Description:

Les vignes de ce premier cru, âgées de cinquante ans, poussent sur un coteau pierreux en contrebas de l'appellation Puligny « Les Champ Gain ». Après les vendanges manuelles et un tri minutieux des fruits, on procède au pressurage pneumatique et à une lente extraction. Le moût est ensuite versé dans des fûts de chêne français de 228 litres (15% neufs), dans lesquels a lieu la fermentation avec des levures indigènes et où le vin est élevé pendant 12 mois. Le résultat est un chardonnay élégant et riche aux arômes de fleurs blanches et de noisettes grillées, au palais vif et élégant et à la finale énergique, mentholée et fraîche.

Note de dégustation:

Robert Parker : "Le Girardin 2006 Puligny-Montrachet Les Folatières offre des notes de pêche et de prune violette accentuées par des zestes de citron et des pierres concassées. Moins effusif et fruité que beaucoup d'autres vins de cette collection, il offre un piquant de noix, des notes de noyaux de fruits légèrement amers et une pierre distincte dans une longue finale légèrement chaude. Attendez-vous à ce qu'il ait besoin d'un an ou deux en bouteille pour montrer ses vraies couleurs et, espérons-le, à ce qu'il ait un potentiel de vieillissement d'au moins six ans."

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France
Région: Bourgogne
Sous-région: Côte de Beaune

Producteur:

Notation(s): Score 19/20
Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Cépage(s): 100% Chardonnay

Référence: 0355520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC
PVG Pierre Girardin

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés