



2021 Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOP, PVG Pierre Girardin

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0355521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOP
PVG Pierre Girardin

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi