



2022 Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC, Pierre Girardin PVG

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 18 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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0355522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Les Folatières 1er Cru AOC
Pierre Girardin PVG

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