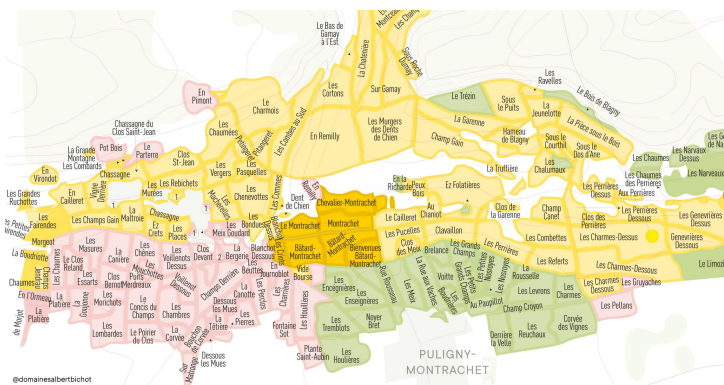




BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Lerjord med tilstedeværelse af ler og kalksten lokalt



PRÆSENTATION

Côte de Beaune har i sin centrale del et område, der er forudbestemt til produktion af store hvidvine, hvor Puligny-Montrachet uden tvivl er en af de mest glørværdige repræsentanter. Kendt over hele verden for sine hvidvine, er denne vinmark grænsende op til Meursault mod nord og Chassagne-Montrachet mod syd.

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme i egetræsfade (20 til 30% nye fade) i 14 til 16 måneder.

SMAGNING

Buket af stor finesse med noter af blomster (hagtorn), tørrede frugter (mandel, abrikos) udvikler sig mod syltede frugter. Rund og struktureret på ganen, det er en vin af stor harmoni. Dens afslutning er lang og forfriskende.

SERVERING

Server ved 12-14°C.

Nydes ung på frugt eller gemmes i 3-5 år eller mere.

MADPARRINGER

Fisk og skaldyr fint tilberedt

Fjerkræ og hvidt kød stegt eller i sauce

ANERKENDELSE

Wine Spectator: 90/100 (2019)

Wine Enthusiast: 92/100 (2018)

Decanter: 89/100 (2018)

