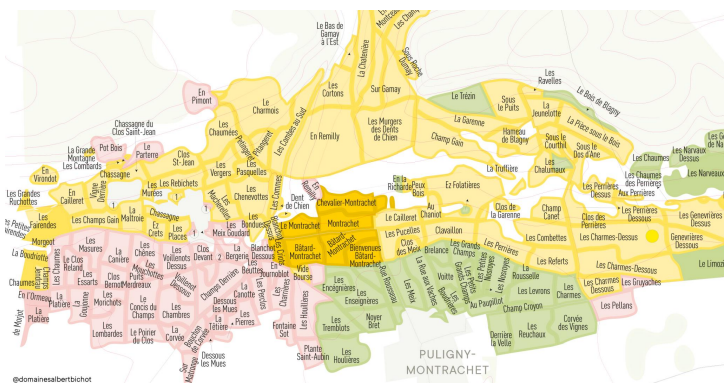




МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Bourgogne

ВИНОГРАДНАЯ

ЛОЗА

Chardonnay

ТЕРРУАР

Глинисто-известковые почвы с местным присутствием мергелей.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Кот-дье-Бон имеет в своей центральной части участок, предназначенный для производства великих белых вин, среди которых Пюлини-Монраше, несомненно, один из самых великолепных представителей. Признанный во всем мире за свои белые вина, этот виноградник граничит с Мерсо на севере и Шассань-Монраше на юге

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА/ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда вручную, отбор ягод, медленное и деликатное прессование с соблюдением фруктового вкуса. Алкогольное брожение и выдержка на тонких дрожжах в дубовых бочках (20-30% новых бочек) в течение 14-16 месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ

Букет очень тонкий с нотами цветов (боярышника), сухофруктов (миндаля, абрикоса), развивающийся в сторону карамелизированных фруктов. Вкус округлый и крепкий, это вино с прекрасным балансом. А его послевкусие долгое и освежающее.

ПОДАЧА

Сервировать при температуре от 12 до 14°C.

Пить молодым с фруктовыми нотами или хранить 3-5 лет и дольше.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Рыба и морепродукты тонко приготовленные

Птица и белое мясо жареные или в соусе

НАГРАДЫ

Wine Spectator : 90/100 (2019)

Wine Enthusiast : 92/100 (2018)

Decanter : 89/100 (2018)

Вайн Спектатор: 90/100 (2019)

Вайн Энтузиаст: 92/100 (2018)

Декантер: 89/100 (2018)

