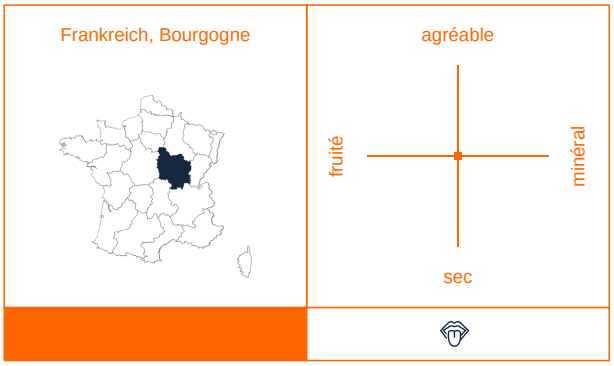
PULIGNY-MONTRACHET LES FOLATIÈRES 1ER CRU AC AC

JOSEPH DROUHIN | 2022



Laromatique est expressive, persistante, à la fois complexe et fine : de discrètes notes délevage bien fondues, des arômes frais dagrumes et de petits fruits, ainsi que des notes de fruits secs, de miel et dépices. Élégance, harmonie et charme sont les traits marquants de ce Premier Cru. Dans ce registre, le Puligny-Montrachet du climat Les Folatières est difficile à égaler. La finale est grande et persistante. En résumé : un vin blanc gracieux et convaincant, de la plus belle espèce.



Chardonnay

Maturité optimale: 5 - 8 Années

Élevé pendant 10 à 12 mois en pièces (fûts de chêne français dune contenance de 228 litres)

agrumes, baies, fruits séchés, épices douces, arômes tertiaires, miel

amuse-bouche/hors-d'oeuvre, volaille, terrine de poisson, soupe de poisson, veau, saumon, fromages à croûte fleurie, poisson poché, saumon poché

Température de dégustation: 9 jusqu'à 11 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
doux	acide

VDI MIGROS partner