



PULIGNY-MONTRACHET BLANC



DOMAINE PERNOT BELICARD



CEPAGE

100% Chardonnay

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOL

Les vignes âgées de 20 ans sont situées sur des terrains argilo calcaire.

SOIL

The 20-year-old vines are located on chalky-clay soils.

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération en cuve pendant 12 à 24 heures, mis en fûts pour la fermentation alcoolique et malolactique. Batonnage une fois par semaine après la fermentation alcoolique et jusqu'au début de la FML. Elevage en fûts pendant 1 an jusqu'à la mise en bouteilles.

VINIFICATION / AGEING

Maceration in tank from 12 to 24 hours, put in barrels for the alcoholic and malolactic fermentation. Stirring of the lees once a week after the alcoholic fermentation and till the beginning of the FML. Raised in barrels during 1 year until the bottling.

DEGUSTATION

- Œil : Robe cousue d'or avec des reflets verts.
 - Nez: Aromes de raisin mûr, d'amandes et de pomme verte.
 - Bouche: Très énergique, ce vin réveille les papilles par des arômes de pomme verte. En fin de bouche, on retrouve de notes de beurre et de brioche.
- Il accompagnera parfaitement des volailles en sauce. Parfait sur des homards et des foies gras poêlés.

TASTING

- Colour : Dress sewn with gold with green highlights.
- Nose : Aromas of ripe grape, almonds and green apple.
- Mouth : Very energetic, with aromas of green apple. At the end of mouth, we find notes of butter and brioche.