



PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU CHAMP CANET

DOMAINE PERNOT BELICARD



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Les sols bruns calcaires, avec des bancs marneux argilo-calcaires

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.

DEGUSTATION

• Oeil : le vin est cousu d'or, luisant, à reflets verts. Cette tonalité prend de l'intensité, de la profondeur avec l'âge.

• Nez : Au nez, le puligny-montrachet suggère la fougère, l'aubépine, le raisin mûr, la pâte d'amandes, la noisette, l'ambre, la citronnelle, la pomme verte. Les arômes minéraux et lactiques sont fréquents. Le miel est habituel, surtout au bout de quelques années de garde.

• Bouche : le corps et le bouquet se fondent avec l'âge. La concentration est remarquable.

Parfait avec filet mignon, viande grillée ou rôtie.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Calcareous brown soils, with argilo-calcareous marly benches

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.

TASTING

• Colour : The wine is sewn of gleaming golden with highlights. This tone is more intense, deeper with age.

• Nose : Puligny-Montrachet suggests the fern, the hawthorn, the ripe grape, the almond paste, the hazelnut, the amber, the citronella, the green apple. The mineral and lactic aromas are frequent. The honey is usual, especially at the end of a few years of conservation.

• Mouth : The body and the bouquet are one with the age. The concentration is remarkable.

Perfect with filet mignon, grilled or roasted meat.