



PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU CHAMP GAIN



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 argilo-calcareous 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.

TASTING

- Colour : Dress sewn of gold with green highlights.
- Nose : Aromas of ripe grape, almonds and green apple.
- Mouth : Very energetic, this wine has aromas of green apple. At the end of mouth, we find notes of butter and brioche. Perfect with poultry in sauce and on lobsters and fried foies gras.

Il accompagnera parfaitement des volailles en sauce. Parfait sur des homards et des foies gras poêlés.