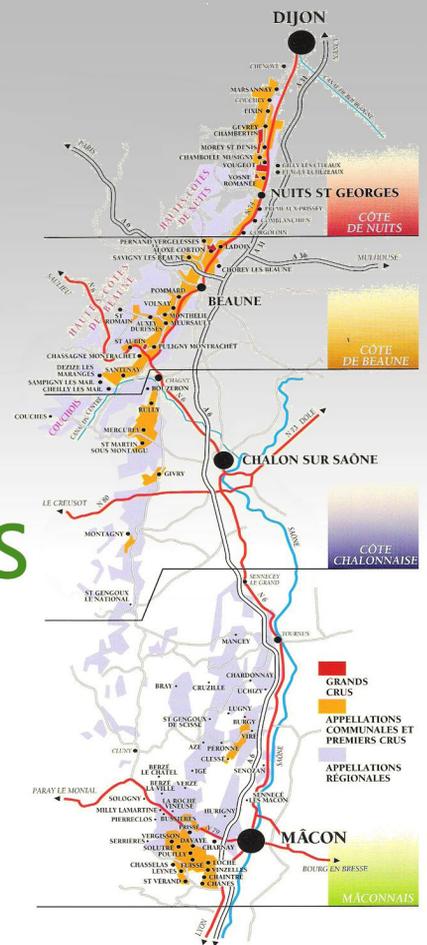




# PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LES PERRIERES



DOMAINE PERNOT BELICARD



## CEPAGE

100% Chardonnay

## SOL

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

## 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

- Œil : Robe cousue d'or avec des reflets verts.
- Nez: Aromes de raisin mûr, d'aubépines et de pomme.
- Bouche: Ce vin développe des arômes de pomme. En fin de bouche, on retrouve de notes beurrées et de brioche. Il accompagnera parfaitement des volailles en sauce. Parfait sur des coquillages et des poissons.

## GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

## SOIL

The 20-year-old vines are located on argilo-calcareous soils

## 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 : Dress sewn of gold with green highlights.
- Nose : Aromas of ripe grape, hawthorns and apple.
- Mouth : This wine develops aromas of apple. At the end of mouth, we find buttered notes and brioche. Perfect with poultry in sauce and on shells and fishes.