

MAISON A.GOICHOT

PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU

Les Folatières

Cépage : 100% Chardonnay
Climat : Les Folatières
Température de service : 10-12°
Potentiel de garde : 12-15 ans

Situation et terroir

Puligny-Montrachet partage avec Chassagne l'expression la plus parfaite du Chardonnay. A quelques mètres seulement des Grands Crus, l'Appellation d'Origine Contrôlée instituée en 1937 offre un vin blanc à la personnalité affirmée et de haute réputation.

Vinification | Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Les vins blancs de Puligny offrent un ensemble d'arômes alliant les fleurs blanches, le miel avec une trame minérale. En bouche, il est charmeur dans ses débuts, la vivacité laisse place à l'élégance.

Accord Mets et Vin

Notre Puligny Montrachet 1Er Cru Les Folatières est destiné à honorer la haute cuisine : grands crustacés, foie gras, sans oublier sa prestation sur les poissons tels que la sole meunière, le saumon. Les épicuriens sauront les marier aux saveurs des fromages mûrs très odorants : l'Époisse, les Bleus et Comté Vieux.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com