

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

Puligny-Montrachet

Origine

Mis en bouteille par Dufouleur Frères

Terroir

AOC Puligny-Montrachet - 100% Chardonnay

Au coeur du « Triangle d'Or », sur la Côte de Beaune, le village Puligny-Montrachet est assurément le terroir de prédilection des meilleurs Chardonnay du monde, incluant les fameux Montrachet, Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet. Les vins du Village sont racés et présentent des arômes comme ceux de leurs voisins de Meursault et de Chassagne-Montrachet.

Vinification & Elevage

Après analyse, dégustation et évaluation des caractéristiques de chaque nouveau millésime, L'élevage se fait sur 15 à 18 mois en futs de chêne puis quelques mois en cuves inox, ou intégralement en cuves inox. La préservation de la fraîcheur aromatique et gustative de chaque millésime et le respect du caractère du terroir d'origine nous guident dans ce choix.

Dégustation

Robe jaune or, limpide. Nez avec des arômes nobles très racés : pâte d'amande, fougère, fruits exotiques, ambre, fleurs blanches. Bouche avec une acidité plutôt discrète, laissant s'exprimer un moelleux intense et une persistance impressionnante.

Service

Servir entre 12°C et 14°C avec de la haute cuisine : grands crustacés à la nage, Poissons pochés crévés, pâtés de foies de volailles, poulet crévé.
Garde de 10 à 15 ans

