



## Puligny Montrachet

<b>Composición :</b>	<b>100 % Chardonnay</b>
<b>Procedencia :</b>	<b>Côte de Beaune</b>
<b>Temperatura de servicio:</b>	<b>10 - 12° C.</b>

La casa Joseph Drouhin brinda a la producción de estos vinos los más atentos cuidados, en el respeto de la tradición. En el momento de la vendimia, las uvas son recolectadas a mano, colocadas en pequeñas cajas y llevadas a la bodega en Beaune. Las uvas son gentilmente prensadas. El jugo se asienta durante algunas horas antes de ser vertido en barricas de madera. Una vez terminadas las fermentaciones alcohólica y malo-láctica, el vino es separado de sus sedimentos. Envejecerá en barricas de roble durante 9 a 10 meses.

Los vinos de Puligny poseen una amplia gama de aromas: pasta de almendras, helecho, frutas exóticas, ámbar y flores blancas. Su acidez en el paladar es muy sutil, permitiendo que su intensa suavidad e impresionante persistencia destaquen.

Debido a su bouquet refinado, este vino está destinado a acompañar platillos de alta cocina: mariscos preparados en una ligera salsa al vino