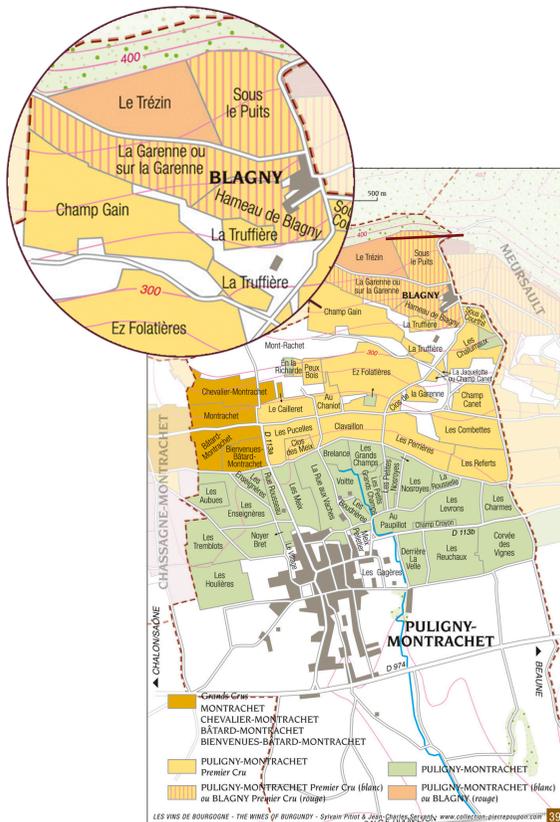
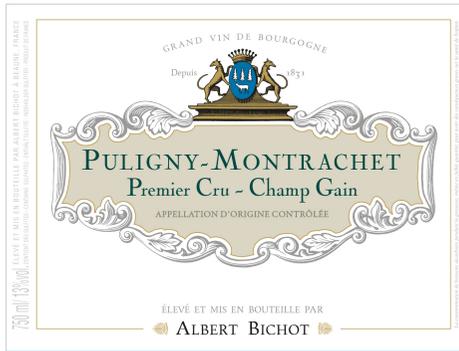


PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU "CHAMP GAIN"



Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC 1er Cru

La vigne :
 Sols argilo-Calcaires,
 sur une bande très caillouteuse

Vinification :
 Fûts de chêne
 35 % de fûts neufs
 6 semaines à 2 mois

Élevage :
 100 % en fûts de chêne
 25 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

*A Puligny-Montrachet, ce climat proche du renommé Hameau de Blagny, s'étend sur de grandes parcelles plus longues que larges, sous le lieu-dit **La Garenne** ou **Sur la Garenne**. Son nom vient de l'ancien français gaaing, gain "pâturage, terre labourable", encore usité dans les patois de l'Est et du Nord-Est.*

Dégustation

Le nez est à la fois fruité et minéral en associant une belle fraîcheur aux notes mentholées aux arômes de fruits secs (principalement amande). Le palais offre une grande souplesse d'une belle longueur avec des notes de fruits confits et une finale épicée. Un vin bien équilibré associant l'élégance et la puissance.

Accords mets/vins

Un vin de choix pour accompagner les poissons en sauce, les grands crustacés, les fromages à pâte persillée ainsi que les viandes blanches à la crème.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.
 Il peut se conserver 2 à 7 ans voire plus.