



Puligny-Montrachet 1er Cru « Sous le puits »

Provenance

Côte de Beaune, Bourgogne.

Cépage

100% Chardonnay.

Vinification & élevage

Élevage de 15 mois en fûts avec 1/3 de fûts neufs.

Dégustation

Robe dorée, nez finement floral et végétal, en bouche se mêlent des arômes de pâte d'amande, de fleur blanche, d'aubépine et de fougère surmontés d'une jolie vivacité laissant place à une finale tout en longueur.

Spécificités

Scrupuleusement sélectionné et vinifié par Henri de Villamont.

Accords gastronomiques

Fruits de mer et poissons nobles, viandes blanches...

Température de service 13°.

Garde

15 à 20 ans