



# PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU CHAMP CANET



## CEPAGE

100% Chardonnay

## SOL

Les sols bruns calcaires, avec des bancs marneux argilo-calcaires

## VINIFICATION / ELEVAGE

Macération en cuve pendant 12 à 24 heures.

Elevage en fûts pendant 1 an jusqu'à la mise en bouteille.

## DEGUSTATION

- Oeil : Couleur or aux reflets verts. S'accroît avec l'âge.
- Nez : Suggère la fougère, l'aubépine, le raisin mûr, la noisette.
- Bouche : Le corps et le bouquet se fondent avec l'âge. La concentration est remarquable.

Parfait avec viande grillée ou rôtie.

## GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

## SOIL

Calcareous brown soils, with argilo-calcareous marly benches

## VINIFICATION / AGEING

Maceration in tank from 12 to 24 hours.

Ageing in barrels during 1 year until the bottling.

## TASTING

- Colour : Gold colour with green highlights. This tone is more intense, deeper with age.
- Nose : Suggests the fern, the hawthorn, the ripe grape, the hazelnut.
- Mouth : The body and the bouquet are one with the age. The concentration is remarkable.

Perfect with grilled or roasted meat.