

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Puligny-Montrachet

Moillard-Grivot

CLASSIFICAZIONE	AOC
TIPOLOGIA	Bianco
REGIONE	Borgogna, Sud della Côte de Beaune
VITIGNO	Chardonnay
VENDEMMIA	Manuale

VINIFICAZIONE

La vinificazione segue il metodo tradizionale; l'uva viene pressata in contenitori da presse pneumatiche.

La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene per un periodo che va dagli 8 ai 10 mesi in botti di rovere, in cui avviene anche il *batonnage*, per conferire profondità e complessità al vino.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è di tinta dorata con riflessi tendenti al verde; al naso, le note aromatiche di fiori d'arancio si sposano delicatamente con gli aromi di pane tostato e nocciola. Al palato è fresco e ben definito, con un bel finale rotondo e generoso.

Perfetto con carne, pesce e crostacei; ottimo anche come aperitivo e abbinato a formaggi leggeri.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.