



MAISON CHAMPY PULIGNY MONTRACHET

PULIGNY MONTRACHET, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,0%.

Reposo: Fermentación y envejecimiento durante 11 meses con 40 % roble nuevo.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Hermoso color dorado con reflejos de plata.



Una nariz elegante ofrece notas frescas y orales (flores blancas, acacia y bergamota).



En boca, franco ataque y agradable sabor dulce. Este vino representa el típico terroir de Puligny.



Se recomienda acompañar con mariscos a la parrilla en salsa blanca, carpaccio de salmón marinado en aceite de oliva y limón, y también con queso de cabra o cremoso como Rocamadour, Picodon, Brillat Savarin.



La Bodega

Fundada en 1720, Maison Champy es la primera casa establecida en los viñedos de Borgoña. Adquirida en 1990 por Henri broker Meurgey, Enólogo de 35 años de experiencia, su hijo Pierre y Pierre Meurgey Beuchet, con la convicción de revitalizar su reputación histórica. Por casi 300 años, Maison Champy ha producido los mejores ejemplos de Chardonnay y Pinot Noir de la Côte d'Or, que son disfrutados por clientes en todo el mundo. Aunque Maison Champy es definitivamente una finca con una larga historia, hoy está a la espera de su brillante y enorme futuro.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com