



DOMAINE CHANSON PULIGNY-MONTRACHET CÔTE DE BEAUNE (BOURGOGNE), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay. (En el sur de la Côte de Beaune, los terruños de Puligny-Montrachet producen algunos de los mejores borgoñas blancos, incluido el famoso Grand Cru Montrachet. Las uvas vinificadas por Chanson provienen de excelentes parcelas de viñedos en media ladera.)

Alcohol: 12,0%.

Vinificación: Tras un suave prensado, los vinos son envejecidos en barricas de roble durante un periodo de 12 a 14 meses en nuestra bodega del siglo XV. Uso moderado de roble nuevo.

Capacidad de Guarda: 10 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Color oro pálido.



Delicadas fragancias florales mezcladas con aromas de frutas exóticas y de pulpa pálida sobre un toque de vainilla y especias.



Complejo y bien estructurado. Textura precisa. Final largo y final elegante.



Ideal con Mariscos, pescados, quesos suaves así como ciertos quesos de cabra.

DOMAINE
CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

La Bodega

Es uno de los más antiguos productores de Vinos en Borgoña Francia. Se fundó en 1750 y aunque en 1999 fue adquirido por la familia Bollinger, respetan ante todo, la tradición en la forma de hacer Vino y de cuidar el Terroir para extraer lo mejor de él. Hay dos factores que hacen la diferencia para la marca: el Castillo y la Fortaleza -torre que servía de defensa durante las guerras- hoy es el lugar ideal para alojar las barricas en las que envejecen sus Vinos. Con paredes de 8 metros grosor crean el ambiente húmedo perfecto para que los Vinos adquieran lo mejor de las barricas.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com