

JM Boillot Puligny Montrachet 1^{er} Cru Les Garennes – Côte de Beaune



Origen:

France, Bourgogne

Denominación:

AOC Côte de Beaune

Terroirs:

Suelos arcilloso-calcáreo. Los grandes cambios de temperaturas favorezcan la elaboración de vinos muy finos.

Cepa:

100% Chardonnay

Viñedo: 200 hectáreas de vid para los vinos blancos incluyendo 91 hectáreas para los vinos blancos 1er cru.

Vinificación:

Vendimia manual. Prensado del viñedo entero. Conservación sobre las lías finas. Fermentación alcohólica 100% en barricas de roble. Crianza con una fermentación maloláctica a 100%. 11 meses con un "batonage" a la semana. 25 a 30% de las barricas son nuevas.

Degustación:

Vino con aromas de naranja y melocotón. Vino especiado y jugoso con un poco de sabor de banana al final.

Consejo del viticultor:

A degustar con jamón pata negra, puerco, gratinado de cabra o camarones.