



Quatre de novembre, 5-2º - D5

Polígono C´an Valero

07011 Palma de Mallorca

T. 971 40 38 68

islavinos@islavinos.es



## Puligny-Montrachet "Les Folatières" 2012

PAÍS: FRANCIA

REGIÓN: CÔTE DE BEAUNE

D.O: A.C. PULIGNY-MONTRACHET

AÑADA: 2012

VARIEDAD: CHARDONNAY

### Descripción

---

Este municipio situado al Sur de MEURSAULT produce los vinos blancos más prestigiosos de la Côte d'Or. Los Grand Crus de PULIGNY-MONTRACHET son conocidos en todo el mundo y representan únicamente el 10% de la cosecha media (100.000 cajas) de toda la zona. Esta es la razón por la cual el MONTRACHET, el CHEVALIER-MONTRACHET, el BATARD-MONTRACHET y el BIENVENUESBATARD-MONTRACHET, producidos en pequeñas cantidades y de una calidad excepcional, alcanzan unos precios astronómicos. El Cru más famoso, el MONTRACHET, tiene una superficie de 7,5 Hectáreas y produce entre 1000 y 2000 cajas por año, cosecha que no puede jamás satisfacer a sus numerosos amantes. El viñedo está situado sobre una pequeña colina en la que el suelo pobre y pedregoso, resultado de un subsuelo calcáreo, se adapta perfectamente a la viña. Otro factor es su exposición Sur, muy soleada permite al fruto alcanzar una madurez excepcional. Esta denominación se ha hecho tan famosa que los vecinos han añadido este nombre al suyo (CHEVALIER-MONTRACHET, BATARD-MONTRACHET, CRIOTS-BATARDMONTRACHET). PULIGNY-MONTRACHET produce igualmente algunos vinos «Premiers Crus» de muy alta calidad ("Les Folatières", les Referts) y a un precio



mucho más razonable. Los viñedos de media colina y los del mismo pueblo producen vinos que tienen también derecho a la denominación "PULIGNY-MONTRACHET". En total hay unas 230 Hectáreas (Grands Crus incluidos).

## Características

---

**Denominación:** A.C. Puligny-Montrachet

**Graduación:** 13,5

**Presentación:** 75cl.

**Edad del Vinedo:** 35

**Tipo de Suelo:** Piedra caliza y sedimentos

**Fermentación:** Tradicional en barricas de roble con fermentación maloláctica completa

**Crianza:** 8-10 meses

**Tipo de barrica:** Roble francés de tostado medio, 50% nuevas

**Temperatura de servicio:** 12-14°C

**Potencial de Guarda:** 5-7 años

**Tipo de cierre:** Corcho

## Notas de Cata

---

El Puligny-Montrachet es un vino potente y armonioso. En nariz es complejo, con notas de roble. En boca, resulta amplio con sutiles aromas de miel.

## Maridaje

---

Lenguado a la Meunière, pichón al horno con uvas, pescado, marisco, quesos