

Borgoña



Por generaciones, la familia Faiveley ha adquirido extensiones de tierra en viñedos de las mejores comarcas de Cote d' Or, entre los que destacan Chambertin, Clos de Beze, Musigny y Echezeaux.

La propiedad abarca 247 acres, por lo que el 85% de sus vinos provienen de sus propias extensiones de viñedos; lo que coloca a esta gran bodega de la Borgoña entre las más destacadas en cuanto a la elaboración de grandes vinos de calidad excepcional.

Puligny-Montrachet Blanco

Nombre:	• Puligny Montrachet.
Productor:	• Faiveley.
Lugar de Origen:	• Beaune.
Cepa:	• 100% Chardonnay.
Grado Alcohólico:	• 13% Alc. Vol.
Barrica:	• 12 meses en barrica nueva de roble.
Temperatura para servirlo:	• 9°C a 10°C.
Color:	• Amarillo dorado brillante.
Nariz:	• Intenso y elegante, con gratas sensaciones frutales, lácteas ahumadas, tostadas, con recuerdos florales.
Boca:	• Lleno en boca, potente, amplio y untuoso equilibrado, buena persistencia gustativa.
Se recomienda servirlo con:	• Pescados de sabor fino, salsas delicadas: lenguado meunier, salmón ahumado, robalo a las brasas y carnes blancas.
Presentación:	• 750 ml.

