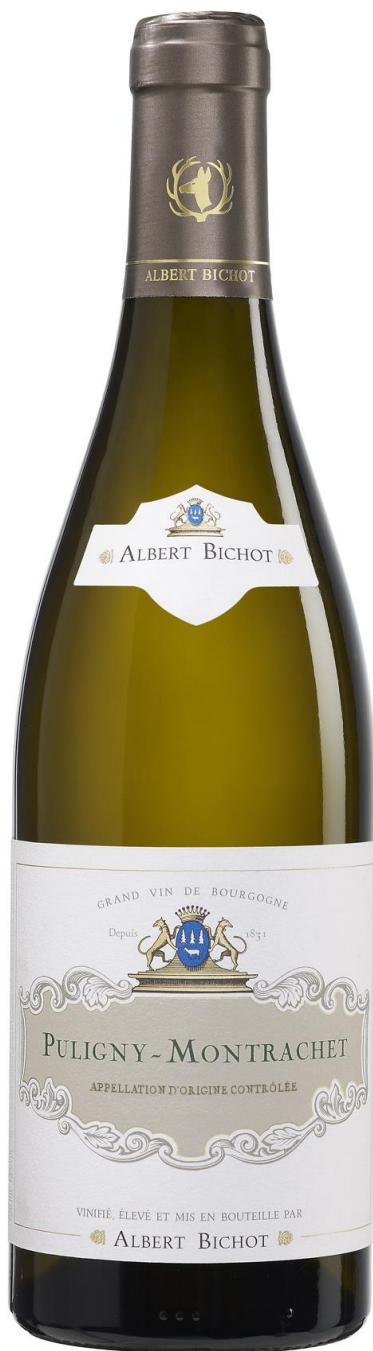


# ALBERT BICHOT

## A.O.C. Borgoña (Puligny-Montrachet)

Cada vino que lleva la firma Albert Bichot, ya sea que provenga de nuestras fincas o esté elaborado a partir de uvas compradas a nuestros productores asociados, promete una calidad y precisión inquebrantables, al tiempo que conserva todas sus especificidades.



## PULIGNY - MONTRACHET 2018

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Chardonnay.

### INFORMACIÓN

La parte central de la Côte de Beaune tiene una zona adaptada para la producción de grandes vinos blancos, de los cuales Puligny-Montrachet es indiscutiblemente uno de los representantes más gloriosos. Conocida mundialmente por sus vinos blancos, esta zona de viñedos toca el límite de Meursault al norte y Chassagne-Montrachet al sur.

Fermentación entre 6 semanas y 2 meses en barricas de roble (15-35% nuevas). Crianza de entre 14 y 16 meses 100% en barricas de roble 35% nuevas.

### NOTAS DE CATA

La nariz desarrolla aromas sutiles de frutas secas, almendras, albaricoques, así como flores de espino y frutas confitadas. En boca es redondo y estructurado, armonioso y bien equilibrado con un final largo y refrescante.

### MARIDAJE

Ideal con pescados, mariscos, carnes blancas, aves en salsa y quesos curados.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)