

Puligny Montrachet Premier Cru Sous le Puits

Вино Пюлиньи Монраше Премье Крю Сю ле Пюй, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Пюлиньи Монраше

Производитель: Domaine J.M. Boillot

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Шардоне

Выдержка: 11 месяцев на дрожжевом осадке в дубовой бочке

Особенности производства: Брожение в дубовых ёмкостях. Малолактическая ферментация. 30% всех бочек новые.

Цвет: светло-соломенный с золотистыми бликами

Аромат: раскрывается букет из ноток нежных белых цветов, желтой груши, яблок, абрикоса и цитрусовых фруктов, окутанных тонкими минеральными нюансами

Вкус: многогранный, насыщенный, полон фруктовых оттенков, с нотами цитрусовых масел и тонкими цветочными нюансами. Игривая кислотность сбалансированная сливочностью во вкусе

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: прекрасно сочетается с морепродуктами, птицей, рыбой и мягкими сырами

Puligny Montrachet Premier Cru "Sous le Puits" создано виноделами домена Жан-Марк Буаю (J.M. Boillot) из винограда Шардоне, выросшего в сердце Пюлиньи-Монраше — Сю-лэ-Пюй (Sous le Puits). Почва Сю-лэ-Пюй — каменистая, с преобладанием гальки, а сама местность находится на возвышенности, прекрасно прогреваемой солнечными лучами. Терруар местности и профессионализм работников винного хозяйства Буало подарили миру великолепное пряное вино — Пюлиньи Монраше Прёмье Крю "Су лё Пюй" — с тонким ароматом, хорошей кислотностью и длительным послевкусием.

Хозяйство Жан-Марк Буаю находится в супрефектуре Кот-де Бон, департамент Кот-д'Ор, Бургундия, Франция. Основу винного производства семьи Буаю составляет поместье в городе Поммар, а виноградники Буаю площадью 11 га расположены в коммунах Бон, Поммар, Вольнэ, Мерсо, Пюлиньи-Монраше и Шассань-Монраше.

Потомок таких знаменитых виноделов, как Анри Буало и Этьен Созэ, Жан-Марк Буаю стремится создавать только высококласные вина с богатым и интенсивным вкусом. В основу производства Буаю заложены принципы органического виноделия: экологический баланс почвы виноградников был восстановлен с помощью натуральных удобрений, а все работы производятся только традиционными методами.

На сегодняшний день вина Буаю, с их бархатистым вкусом, богатым букетом и концентрированным фруктовым ароматом, считаются образцом для всех производителей как красного, так и белого вина в Кот-д'Ор.

