

## Carillon Puligny Montrachet 1er Cru Les Perrieres

Hvitvin / Frankrike / Burgund

**Produsent:** Francois Carillon

**Årgang:** 2020

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Burgund

**Område:** Puligny-Montrachet 1er Cru

**Drue:** 100% chardonnay

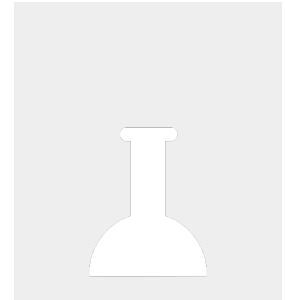
**Veil. pris horeca:** 1420.03 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 1899.0,-

**EDP nr. :** 5706429

**SAP nr. :** 9067730

**Vinmonopol nr. :** 12568501



### Innhold:

Syre:5.9

Sukker:< 3

Alkohol:14 %

### Om produsenten

Francois Carillon, holder til i selve hjertet av Burgund, Côte de Beaune. Og eier i dag seksten hektar med vinmarker fordelt i Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet og Saint-Aubin.

Selv om Carillon-familien har holdt på i århundrer så ble dagens utgave av domenet først etablert i 2010 da Francois og hans bror Jacques delte farens vinmarker seg imellom. Francois hadde da jobbet med sin far og sin bror siden 1988.

Francois lager omkring 17 forskjellige viner og fokuset er alltid å lage delikate og elegante viner med stedstypisitet. Han jobber så naturlig som mulig i vinmarken og bruker kun naturlige produkter, og ingen ugressmidler.

Representert i de beste restaurantene i verden, samt anerkjent av berømte vinskribenter og eksperter blir Francois Carillons hvite viner rost for sin nøyaktighet og nydelige balanse.

### Vinifikasjon

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrieres fra Francois Carillon er en prestisjefyllt hvitvin som gjenspeiler sitt unike terroir. Håndplukkede druer presses forsiktig før gjæringen starter naturlig. Modningen skjer i franske eikefat, og vinen får tid til å utvikle seg før den tappes. Resultatet er en raffinert vin med autentisk karakter og potensial for lagring.

### Smaksbeskrivelse

Lys gyllengul, grønnskjær. Aroma av aksieblomst og sitrus, lett fatpreg. Konsentrert med lang ettersmak.

### Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt