



Montrachet Gran Cru Domaine Jacques Prieur 2011 - 75cl



Precio:

1.001,54 €

Resumen:

La fermentación alcohólica y el envejecimiento se producen en barricas de roble nuevas con batonnage ,hace una fermentación malolácticacompleta. Duración del envejecimiento de 21 meses.

Características:

Añada: 2011 Países: Francia

Zona de producción: Francia - Borgoña

Formato: 75 cl / 0,75 L Uva: Chardonnay Temp. mínima (°C): 8 Temp. máxima (°C): 14

Crianza: 21 meses en barricas nuevas de roble

Descripción completa:

Color oro intenso con reflejos de color grisverdosos. En nariz aromas de cítricos almizcarados, de praliné y de brioche que evolucionan hacia mentolados y anisados . Enboca es denso, rico y mineral, tostado y se reafirman las notas de confites, el final es salivante, caluroso y persistente. Grande

*Precios sin IGIC

(+34) 928 35 33 20