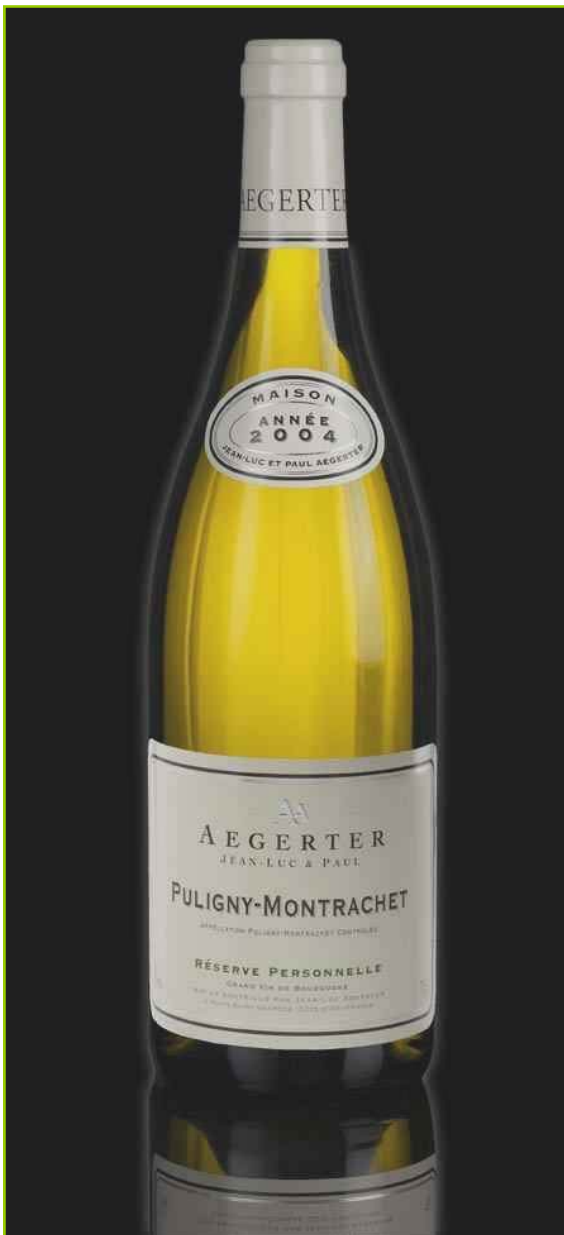


— AA —  
**A E G E R T E R**  
JEAN-LUC & PAUL

# P Puligny Montrachet 2004

---

100% CHARDONNAY



**LIEU DE PRODUCTION** : Le village de Puligny Montrachet est situé entre le village de Meursault et de Chassagne Montrachet sur la Côte des Blancs. Les vignes sont situées plein Est sur les sols bruns calcaires.

**QUANTITE** : 12 000 bouteilles par an.

**DEGUSTATION** : Les parfums du Puligny Montrachet sont des arômes nobles très racés : fruits exotiques, ambre, fleur blanche. En bouche son acidité est plutôt discrète laissant s'exprimer un moelleux intense et une persistance impressionnante.

**PLATS CONSEILLES** : Le Puligny Montrachet accompagne particulièrement bien une poularde de Bresse à la crème et aux morilles, mais aussi des quenelles de brochet sauce nature.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 14/16°C.

**APOGEE** : 2009 à 2012.

---

**GROWING AREA** : The commune of Puligny Montrachet is situated between Meursault and Chassagne Montrachet in the Côte des Blancs. The vineyard are planted eastwards on the brown calcareous soils.

**QUANTITY** : 12 000 bottles per year.

**TASTING NOTES** : Aristocratic bouquet of the Puligny Montrachet reveals aromas of exotic fruits, amber and white flowers. Luscious mellow taste set off by a discreet acidity, this wine is marked by the impressive persistence in the mouth.

**RECOMMENDED DISHES** : The Puligny Montrachet will match wonderfully with fatted chicken of Bresse creamy sauce with morels or quenelles of pike.

**SERVE AT** : 14/16°C.

**APOGEE** : 2009 to 2012.