

Puligny-Montrachet 1er Cru

LES COMBETTES

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la partie Nord du village très proches du village de Meursault. C'est un des 3 climats les plus prestigieux de la commune mais aussi celui qui ressemble le plus aux structures que nous trouvons dans les grands vins de Meursault.

Sols bruns calcaires sur calcaires durs jurassiques.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage les raisins sont pressés à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Suite à un léger débourage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage se fait sur lies fines durant 18 mois. Sans bâtonnage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille suivant les rythmes du calendrier lunaire et biodynamique est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration



NOTE DE DÉGUSTATION

En bouche, ce vin est dès l'attaque ample et riche. Le milieu de bouche est plein avec des notes d'abricot, de pêche et d'agrumes. L'acidité est présente mais bien enveloppée par la richesse du vin. La finale est surprenante car elle révèle l'origine de la parcelle, les terroirs de Puligny pour leur grande finesse et élégance.

ACCORDS

Sushis, poissons à la crème, pâtes à la truffe, poularde de Bresse demi-deuil à la truffe.

SERVICE

12°C