

Puligny Montrachet 1er Cru

LES PUCELLES

VIGNOBLE

Les vignes sont situées dans le village de Puligny Montrachet, au Sud de la Côte de Beaune. Le climat « Les Pucelles » est l'un des plus prestigieux 1er Cru de Puligny. Situé dans la partie Nord du village à proximité des Bienvenues Bâtard Montrachet.

Le sol est argilo-calcaire.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 50 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 débouillage, 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

Un nez de fruits blancs, florales et une minéralité dégagent une bouche suave, puissante, dense avec une belle salinité, beaucoup d'énergie.

ACCORDS

Poissons, crustacés, risotto de gambas, viandes blanches accompagnées d'une sauce à la crème et fromage blanc.

SERVICE

12°C