



FICHE TECHNIQUE

PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Les Referts 2022

Superficie : 60a65
Situation : Bas de coteau, Puligny Nord
Cépage : Chardonnay
Rendement : 58hl/ha

Altitude : 240m
Orientation : Sud-Est
Sol : Peu profond d'argile puis calcaire
Plantation en : 1951-1960

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en futs de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 11 mois sans soutirage avec un bâtonnage tous les 7 à 10 jours
- 15 à 30% de fûts neufs

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2035+

Notes de dégustation

Mandarine et écorces d'orange s'ouvrent du verre, d'abord floral et généreux, avançant la profondeur du terroir et la tension en bouche, et donnant de l'énergie.

Puissant, complexe et long.

93/100 par Jasper Morris, Master of Wine

