



## FICHE TECHNIQUE

## PULIGNY MONTRACHET 1er Cru La Truffière 2022

**Superficie :** 24a12  
**Situation :** Nord Puligny  
**Cépage :** Chardonnay  
**Rendement :** 56hl/ha

**Altitude :** 300m  
**Exposition :** Est/Sud-Est  
**Sol :** Argilo-calcaire  
**Année de plantation :** 1964-1965

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 :** 2037+

***Note de dégustation :***

*Style frais, minéral et une délicieuse amertume à l'image d'un pamplemousse rose fraîchement tranché. Concentré, montrant une attaque linéaire impressionnante sur l'acidité, qui se poursuit longuement en finale saline.*

*Bouquet très fruité. Un style un peu plus riche que d'autres millésimes, avec juste ce qu'il faut de tension derrière, mais plus mûr que par le passé donc un peu plus musclé.*

*93/100 par Jasper Morris, Master of Wine*

