

FICHE TECHNIQUE BOURGOGNE BLANC 2023

Superficie :

35a + 39a sur la commune de Puligny Montrachet (lieu-dit Les Bergeries)
23a sur la commune de Volnay (lieu-dit Les Longs Bois)

Cépage : Chardonnay**Rendement :** 55hl/ha**Altitude :** 230m**Exposition :** Nord-Est**Sol :** argilo-calcaire**Plantation :** 1991-2018

Vendange manuelle

VINIFICATION :

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

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

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

Potentiel de garde : 2028+*Note de dégustation :*

*Nez séduisant avec des fruits frais savoureux.
Des notes de vanille et d'épices en bouche sont
complétées par une touche minérale
rafraîchissante. Assez ciselé avec une petite
touche biscuitée dans le prolongement de la
finale.*

Noté 89/100 par Jasper Morris MW

