

FICHE TECHNIQUE

PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru La Truffière 2023

Superficie : 24a12
Situation : Nord Puligny
Cépage : Chardonnay
Rendement : 58hl/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%
- 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 : 2036+

Note de dégustation :

Un nez assez classe de roche mouillée, de jasmin et de silex mais qui laisse entrevoir bien plus de choses à venir.

Une belle trame tout au long du nez, des fruits joliment mûrs moins exotiques (pêche et fruits à noyau), une pointe de pamplemousse blanc, des senteurs de sous-bois, de champignons, une belle tension en milieu de bouche et une excellente longueur.

Déjà relativement ouvert mais belles promesses pour l'avenir

Noté 94/100 par Jasper Morris

