



FICHE TECHNIQUE

PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Les Referts 2023

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%
- 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 : 2035+

Notes de dégustation

Bouquet expressif sur les fruits frais du verger, mielleux avec une pointe de croissant chaud.

Il se développe progressivement en bouche, en largeur et en structure comme souvent sur ce climat, avec une distinction considérable et une excellente énergie.

De belles notes d'agrumes de citron et de citron vert le maintiennent frais, bien qu'il soit dense et concentré, élégant et long. Le zeste d'orange en finale donne une sensation de douceur et d'exubérance.

Noté 93/100 par Jasper Morris MW

