



FICHE TECHNIQUE BOURGOGNE BLANC 2024

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 : 61hl/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 : 2029+

Note de dégustation :

*Arômes discrets mais typique de chardonnay,
mûr sans être trop opulent. Une tension
supplémentaire se fait sentir dans ce millésime,
et une longueur en bouche appréciable pour ce
niveau d'appellation.*

Noté 89/100 par Jasper Morris MW

