

FICHE TECHNIQUE

PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Champ Canet 2024

Superficie : 1ha13a49
Situation : Nord Puligny, au dessus des Combettes
Cépage : Chardonnay
Rendement : 34hl/ha

Altitude : 270m
Orientation : Est/Sud-Est
Sol : Argilo-calcaire
Plantation en : 1901-1960

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 : 2036+

Note de dégustation :

Le bouquet offre une belle ampleur fruitée, d'une grande complexité. Des arômes d'agrumes et une pointe de fleur de tilleul. Comme souvent, ce Puligny est dense, concentré, texturé et précis.

Fruits du verger avec une légère touche de réglisse, le fruit dominant le boisé. En bouche, le crémeux d'une panna cotta allié à des arômes zeste de citron vert subliment toutes les sensations aromatiques. Sa richesse et sa générosité sont parfaitement équilibrés par une tension perceptible et une structure sous-jacente puissante. La finale est délicieusement gourmande, avec des notes de croissant au beurre et de noisette, et une longueur remarquable.

Noté 94/100 par Jasper Morris MW

