



## FICHE TECHNIQUE

## PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru La Garenne 2024

**Superficie :** 17a29  
**Situation :** Nord Puligny  
**Cépage :** Chardonnay  
**Rendement :** 39hl/ha

**Altitude :** 340m  
**Orientation :** Est/Sud-Est  
**Sol :** Argilo-calcaire  
**Plantation en :** 1949

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 :** 2034+

*Note de dégustation :*

« Voici un vin magnifique, d'une puissance équilibrée. Au nez, les zestes de citron et de citron vert dominant, tandis qu'en bouche, on retrouve des notes de sorbet et une fraîcheur minérale remarquable. Il ravira tous les amateurs de Puligny classiques.»

Jasper Morris, MW

