

FICHE TECHNIQUE

PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru La Truffière 2024

Superficie : 24a12
Situation : Nord Puligny
Cépage : Chardonnay
Rendement : 43hl/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 :

L'ouverture révèle un fruité élégant, avec une première touche de fruits jaunes, d'agrumes mûrs et de fleur d'oranger. Fraîche, minérale et tendue, la bouche offre une délicieuse amertume, évoquant le pamplemousse rose fraîchement coupé. Concentré, ce Truffière présente une attaque franche et linéaire impressionnante, qui se prolonge jusqu'à une finale longue et saline.

Noté 92/100 par Jasper Morris

