



FICHE TECHNIQUE

PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Combettes 2024

Superficie : 24a52
Situation : Milieu de coteau, Nord Puligny
Cépage : Chardonnay
Rendement : 29hl/ha

Altitude : 250m
Exposition : Est/Sud-Est
Sol : argilo-calcaire
Plantation en : 1944-1945

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+

Notes de dégustation

« Le nez est des plus accueillants. Cette parcelle a besoin d'un peu de pluie, et ce vin s'est magnifiquement épanoui en 2024. On perçoit en réalité une légère amertume juvénile, joliment masquée par les arômes de fruits blancs et soyeux. Il présente des caractéristiques propres aux Meursault Charmes, notamment sa texture soyeuse et son excellente densité. On y retrouve une complexité digne d'un grand cru. »

Noté 93/100 par Jasper Morris MW

