



## FICHE TECHNIQUE

## PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Les Referts 2024

**Superficie :** 60a65  
**Situation :** Bas de coteau, Puligny Nord  
**Cépage :** Chardonnay  
**Rendement :** 28hl/ha

**Altitude :** 240m  
**Orientation :** Sud-Est  
**Sol :** Peu profond d'argile puis calcaire  
**Plantation en :** 1951-1960

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+

*Notes de dégustation*

*Ce vin est toujours puissant, complexe et persistant. Le bouquet est assez charnu et révèle un subtil boisé, ainsi que des arômes crémeux et pâtisseries. Il séduit par son ampleur et sa générosité, avec des saveurs d'abricot juteux qui équilibrent parfaitement le boisé du chêne. La bouche relativement structurée présente également une pointe de fraîcheur*

**Noté 92/100 par Jasper Morris MW**

