



FICHE TECHNIQUE PULIGNY-MONTRACHET 2024

Superficie : 1ha60a
Situation : lieu-dit Les Enseignières, Les Meix,
 Rue Rousseau, les Tremblots
 (Puligny Sud, en dessous Bâtard-Montrachet)
Cépage : Chardonnay
Rendement : 30hl/ha

Altitude : 240m
Exposition : Est/Sud-Est

Sol : argilo-calcaire
Plantation en : 1949-1992

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 : 2032+

Notes de dégustation

Le nez est vif et citronné, avec des arômes d'orange sanguine et de pamplemousse rose frais. Légèrement herbacé et floral. En bouche, une minéralité franche et directe est adoucie par la douceur fruitée de la pêche mûre. Plus tendu que le Meursault, avec des notes d'agrumes frais sur un fond de fruits blancs. Belle longueur et une complexité agréable pour un village.

Noté 90/100 par Jasper Morris MW

