



FICHE TECHNIQUE PULIGNY MONTRACHET 2022

Superficie : 1ha60a
Situation : lieu-dit Les Enseignières, Les Meix,
 Rue Rousseau, les Tremblots
 (Puligny Sud, en dessous Bâtard Montrachet)
Cépage : Chardonnay
Rendement : 60hl/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%
- 11 mois sans soutirage avec un bâtonnage tous les 7 à 10 jours
- 15 à 30% de fûts neufs

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2032+

Notes de dégustation

Généreux et expressif, alliant une texture douce et crémeuse au caractère de noisette concassée et de fudge vanille. Bouquet de reine-claude fraîches accompagné d'une légère note fumée, une bonne intensité en bouche, une bonne structure. Assez puissant mais justement équilibré, c'est un beau reflet de la qualité du village, accessible dès maintenant sur la jeunesse

91/100 par Jasper Morris, Master of Wine

