



FICHE TECHNIQUE

PULIGNY MONTRACHET 1er Cru La Garenne 2022

Superficie : 17a29
Situation : Nord Puligny
Cépage : Chardonnay
Rendement : 53hl/ha

Altitude : 340m
Orientation : Est/Sud-Est
Sol : Argilo-calcaire
Plantation en : 1949

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 : 2028 à 2034+

Note de dégustation :

La Garenne fait preuve d'une délicatesse et d'une pureté raffinée. La nature florale du nez côtoie les saveurs délicates de panna cotta et de citron vert frais. Le fruit présente une belle maturité équilibrée, une fluidité régulière en bouche, quelques touches de citron mûr, une texture agréablement gracieuse et une belle longueur en bouche

92/100 par Jasper Morris, Master of Wine

