



FICHE TECHNIQUE

PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Champs Canet 2022

Superficie : 1ha13a49
Situation : Nord Puligny, au dessus des Combettes
Cépage : Chardonnay
Rendement : 57hl/ha

Altitude : 270m
Orientation : Est/Sud-Est
Sol : Argilo-calcaire
Plantation en : 1901-1960

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en fûts 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 : 2035+

Note de dégustation :

Un nez très élégant, parfumé d'agrumes et juste une pointe de mangue. La bouche a une dynamique épicée et saline. Il s'agit d'un Puligny envoûtant, riche, concentré, avec une texture ciselée. Nez à la fois floral et sur les fruits mûrs, en bouche on retrouve des fruits du verger purs, soutenus par un subtil boisé vanillé. Fraicheur nette en finale, et bonne persistance.

Noté 94/100 par Jasper Morris, MW

