

FICHE TECHNIQUE

PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Combettes 2022

Superficie : 24a52
Situation : Milieu de coteau, Nord Puligny
Cépage : Chardonnay
Rendement : 50ha/hl

Altitude : 250m
Exposition : Est/Sud-Est
Sol : argilo-calcaire
Plantation en : 1944-1945

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 : 2037+

Notes de dégustation

*Nez particulièrement séduisant, discret mais avec un bel équilibre entre fleurs d'été et pommes mûres. Des notes de pêches, riche, volumineux mais tendre, tension présente. En bouche le fruit remplit le palais avec des nuances complexes notamment sur les fruits du verger. Harmonieuse et équilibrée, cette cuvée évoque également les agrumes fraîchement pressés, soutenus par des arômes de caramel chaud.
 Longueur exceptionnelle, énergie et distinction en finale*

94/100 par Jasper Morris, Master of Wine

