

FICHE TECHNIQUE BOURGOGNE BLANC 2022

Superficie :

35a + 39a sur la commune de Puligny Montrachet (lieu-dit Les Bergeries)
23a sur la commune de Volnay (lieu-dit Les Longs Bois)

Cépage : Chardonnay**Rendement :** 64hl/ha**Altitude :** 230m**Exposition :** Nord-Est**Sol :** argilo-calcaire**Plantation :** 1991-2018

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 : 2027+*Note de dégustation :*

*Fruits à chair blanche légers mais purs.
Soliment équilibré en bouche avec une
finale minérale rafraichissante et une
bonne longueur. Très attrayant avec la juste
touche de boisé*

88/100 par Jasper Morris, Master of Wine

