

## FICHE TECHNIQUE

# PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru La Garenne 2023

**Superficie :** 17a29  
**Situation :** Nord Puligny  
**Cépage :** Chardonnay  
**Rendement :** 55hl/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%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

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

**Potentiel de garde :** 2028 à 2034+

### *Note de dégustation :*

*Plein d'énergie juvénile avec un parfum frappant de sorbet au citron et une touche de citron vert frais. Sa position naturellement plus fraîche lui permet de se concentrer sur les agrumes frais et une touche moins exotique avec une texture plus crayeuse.*

*Très minéral au nez et plutôt expressif, il présente de jolies saveurs fruitées en bouche, avec une bonne persistance et une fin tendue*

*Noté 91/100 par Jasper Morris MW*

