



FICHE TECHNIQUE

PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Combettes 2023

Superficie : 24a52
Situation : Milieu de coteau, Nord Puligny
Cépage : Chardonnay
Rendement : 58hl/ha

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 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 : 2036+

Notes de dégustation

Parfum complexe et séduisant de chèvre-feuille et de pêche blanche avec des notes d'estragon et de sel de céleri, plus discret toutefois sur la jeunesse.

Beaucoup plus ample en bouche, très salin, grande maturité et rondeur dans le raffinement. Vivacité, tension et une finale charmante et sucrée de fruits jaunes

Noté 92/100 par Jasper Morris MW

