



## FICHE TECHNIQUE

## PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru Les Referts 2023

**Superficie :** 60a65  
**Situation :** Bas de coteau, Puligny Nord  
**Cépage :** Chardonnay  
**Rendement :** 58hl/ha

**Altitude :** 240m  
**Orientation :** Sud-Est  
**Sol :** Peu profond d'argile puis calcaire  
**Plantation en :** 1951-1960

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 :** 2035+

*Notes de dégustation*

*Bouquet expressif sur les fruits frais du verger, mielleux avec une pointe de croissant chaud.*

*Il se développe progressivement en bouche, en largeur et en structure comme souvent sur ce climat, avec une distinction considérable et une excellente énergie.*

*De belles notes d'agrumes de citron et de citron vert le maintiennent frais, bien qu'il soit dense et concentré, élégant et long. Le zeste d'orange en finale donne une sensation de douceur et d'exubérance.*

*Noté 93/100 par Jasper Morris MW*

