



FICHE TECHNIQUE PULIGNY-MONTRACHET 2023

Superficie : 1ha60a
Situation : lieu-dit Les Enseignières, Les Meix,
 Rue Rousseau, les Tremblots
 (Puligny Sud, en dessous Bâtard-Montrachet)
Cépage : Chardonnay
Rendement : 62hl/ha

Altitude : 240m
Exposition : Est/Sud-Est

Sol : argilo-calcaire
Plantation en : 1949-1992

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 : 2033+

Notes de dégustation

*Nez frais, épicé et ciselé. Maturité idéale
 mêlant les senteurs de citron vert aux fruits
 mûrs du verger.*

*Le fruit est frais et mûr, sans rien d'exagéré
 et un côté minéral rafraîchissant. Assez
 floral sur la finale très équilibrée par une
 petite touche saline et une certaine douceur*

Noté 16,5/20 par Jancis Robinson MW

Noté 91/100 par Jasper Morris MW

