



FICHE TECHNIQUE

PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Champs Canet 2021

Superficie : 1ha13a49
Situation : Nord Puligny, au dessus des Combettes
Cépage : Chardonnay
Rendement : 12,3hl/ha

Altitude : 270m
Orientation : Est/Sud-Est
Sol : Argilo-calcaire
Plantation en : 1901-1960

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%
- 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 : 2036

Note de dégustation :

Arômes d'agrumes et citron, pannacotta, orange fraîche et pêche. La bouche a du charme, de la rondeur et de la générosité. Finale avec des saveurs toffee et pain frais, et une agréable fraîcheur.

