



FICHE TECHNIQUE

PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Les Referts 2021

Superficie : 60a65
Situation : Bas de coteau, Puligny Nord
Cépage : Chardonnay
Rendement : 19,3hl/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%
- 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 :

Jolis arômes citron et citron vert, bouche gracieuse avec une profondeur crayeuse. Ample, avec de la complexité et de la longueur

