



## FICHE TECHNIQUE

# PULIGNY MONTRACHET 1er Cru Combettes 2021

**Superficie :** 24a52  
**Situation :** Milieu de coteau, Nord Puligny  
**Cépage :** Chardonnay  
**Rendement :** 9,9ha/hl

**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%
- 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 :** 2041

### *Note de dégustation :*

*Un nez très racé, presque de pétale de rose. Très parfumé au nez et très savoureux en bouche. Texture soyeuse avec de la puissance alliée à de la finesse, à l'instar d'un Grand Cru. Finale sur l'ananas acidulé*

