



## FICHE TECHNIQUE PULIGNY MONTRACHET 2021

**Superficie :** 1ha60a  
**Situation :** lieu-dit Les Enseignières, Les Meix,  
 Rue Rousseau, les Tremblots  
 (Puligny Sud, en dessous Bâtard Montrachet)  
**Cépage :** Chardonnay  
**Rendement :** 33hl/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 fûts 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 :** 2031

### *Note de dégustation :*

*Aromatique envoiissante et ciselée de mandarine, citron vert et verger en fleur, puis apparaissent les saveurs de fruits blancs mûrs et l'épice subtil du chêne qui donne une dimension supplémentaire. Notes iodées et beaucoup de charme.*

