

Puligny-Montrachet



SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont vendangés à la main puis directement pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. L'ensemble de la fermentation alcoolique est réalisée en fût de chêne français. L'élevage dure environ 13 mois avec quelques bâtonnages. La proportion de fûts neufs est d'environ 40%.

TERROIR

Puligny-Montrachet est un terroir mondialement réputé où le chardonnay exprime toute sa complexité. Les raisins proviennent de parcelles situées à proximité du village. Exposition plein Est.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe dorée. Le nez est puissant avec des arômes de fleurs blanches, soutenus par une note légèrement boisée. La bouche est équilibrée avec des notes toastées apportant de la structure et une belle longueur.

ACCORDS METS & VIN

Crustacés, poissons en sauce, viandes blanches cuisinées, foie gras...

