



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires avec présence de marnes localement

PRÉSENTATION

La Côte de Beaune comporte en partie centrale un secteur prédestiné à la production de grands vins blancs, dont Puligny-Montrachet est, sans conteste, l'un des plus glorieux représentants. Réputé dans le monde entier pour ses vins blancs, ce vignoble est limitrophe de Meursault au nord et Chassagne-Montrachet au sud.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet d'une grande subtilité aux notes de fleurs (aubépine), de fruits secs (amande, abricot) évoluant vers les fruits confits. Rond et charpenté en bouche, c'est un vin d'une grande harmonie. Sa finale, quant à elle, est longue et rafraîchissante.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

CITATIONS

Wine Spectator : 90/100 (2019)

Wine Enthusiast : 92/100 (2018)

Decanter : 89/100 (2018)

