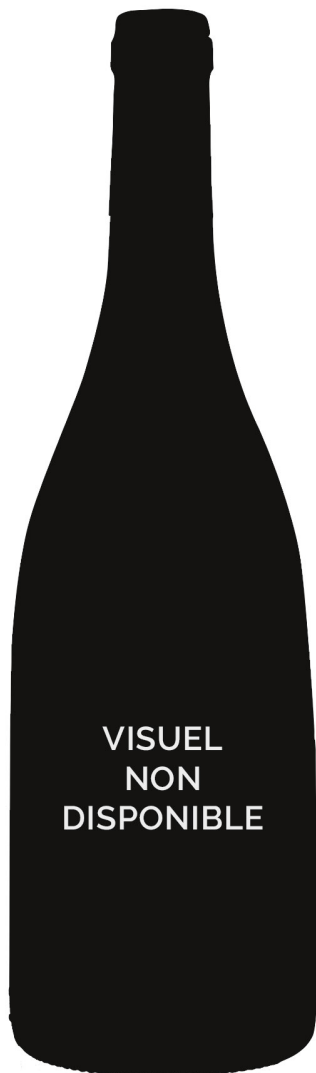




Puligny-Montrachet 1er Cru Sous Le Puits



Dégustation

Belle couleur or pâle.

Le nez est complexe, la minéralité très importante de ce vin exprime des notes de pierre à fusil et silex.

En bouche, la tension minérale est intense, avec une pureté aromatique très importante.

Très longue persistance en bouche qui laisse beaucoup de fraîcheur.

Optimum de dégustation: de 5 à 10 ans.

Terroir

Sol argilo-calcaire du quaternaire (Oxfordien moyen: marnes blanches et marno-calcaires)

Exposition: sud-est

Altitude: 300 m

Pente: 5%

Viticulture

Cépage: chardonnay

Densité: 10000 pieds/ha

Rendement moyen: 45hl/ha

Vendanges à la main

Travail du sol

Vinification

Pressurage direct, débourage léger, fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne.

Élevage de 18 mois en fûts.

Soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles.

Pas de collage.