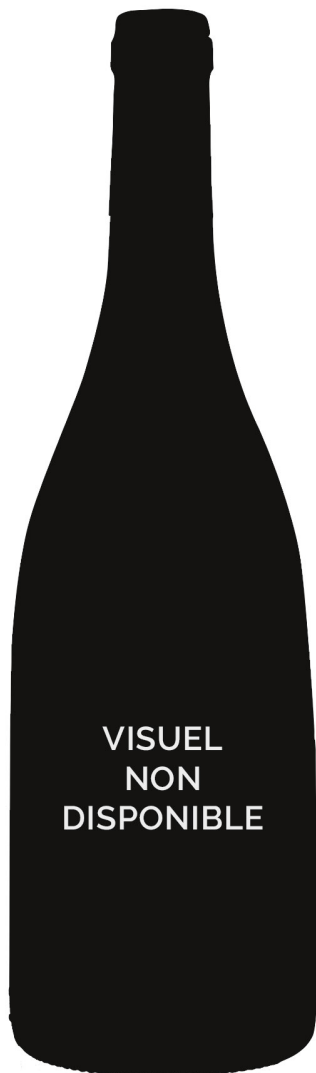




## Puligny-Montrachet 1er Cru Sous Le Puits



### 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.