

PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS 2020

Puligny vient de Pulynia (village sur l'eau). Un « levron » était au XIV^{ème} siècle un endroit qu'affectionnait le lièvre.



MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Ensemble de parcelles situées en bas de coteau, à proximité des 1^{ers} crus les Perrières et les Referts. Exposition Est au levant. Sol argilo-calcaire peu profond où la roche mère affleure à certains endroits du terroir.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-Calcaire

Surface : 6,56 ha

Altitude : 230 m

Age moyen des vignes : 60 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

20 mois (dont 8 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Des arômes de fruits secs se mêlent harmonieusement à des notes de fruits frais, créant une texture dense et homogène. Le vin révèle un bel équilibre, droit, avec quelques nuances pâtisseries en arrière-plan. Sa finale est élégante et persistante, laissant en bouche des impressions d'écorce d'orange.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un soufflé au fromage Soumaintrain

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2023-2029

