

## PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS 2017

Puligny vient de Pulynia (village sur l'eau). Un « levron » était au XIV<sup>ème</sup> siècle un endroit qu'affectionnait le lièvre.



### MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

### VIGNOBLE

Ensemble de parcelles situées en bas de coteau, à proximité des 1<sup>ers</sup> 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 foulés

16 mois (dont 4 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 : 2021-2024

