

# PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP CANET 2011

Ce nom est issu du nom de l'ancien propriétaire, Monsieur Canet.



## **VIGNOBLE**

Notre approvisionnement provient de la Garenne (partie Sud du Champ-Canet), secteur tardif de l'appellation, établi sur la roche-mère éclatée. Le sol y est peu profond. Vin de caractère et d'une grande finesse.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 4,05 ha Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 20 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 Collage : Oui

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

## **DÉGUSTATION**

## Note de dégustation

Vin d'une structure minérale et fine avec des notes de noisette. La bouche est puissante et équilibrée qui séduit par sa race et son volume.

## Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les ris de veau braisés, les poissons en sauce à la crème ou les Saint-Jacques en sauce

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2015-2019

