

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES PUCELLES - RÉCOLTE DU DOMAINE 2018

Autrefois, ces vignes avaient été données à ses filles par le seigneur de Puligny-Montrachet.



MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

VIGNOBLE

Une seule vigne appartenant à notre Domaine, plantée dans les années 50. Qui mieux que cette parcelle évoque le terroir de Puligny-Montrachet? La terre est légère et caillouteuse, les petites sources d'eau l'empêchent de souffrir l'été. Vin d'un grand raffinement. Ancienne propriété du Domaine Leflaive.

Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3))

Vendange manuelle: 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 6.76 ha Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes: 70 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

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 27 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

D'une couleur vert-doré, un parfum spectaculaire, une bouche appétissante, un palais riche et élégant avec une belle concentration de fruit, une acidité vibrante et une texture onctueuse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une poularde de Bresse truffée, un filet de sole aux cèpes ou un homard à l'américaine.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2023-2028

