

# PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU TRUFFIÈRES

Autrefois, le terrain était planté d'arbres à truffes.



# **VIGNOBLE**

Secteur propice à la truffe grise de Bourgogne, le sol y est très calcaire et peu profond, mais aussi très pauvre. Vin de grande classe, très minéral et pierre à fusil. Seulement 600 à 700 bouteilles.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle: 100 %

Sol: Argilo-calcaire Surface: 2,48 ha Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes: 30 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

Collage: Oui

17 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs) 13% vol.

## **DÉGUSTATION**

### Note de dégustation

Arôme fleuri avec une touche de chèvrefeuille. Une bouche frivole, tendue avec une minéralité racée.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une volaille de Bresse truffée.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation: 2016-2020

