

## PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS 2022

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



### MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

### 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.

Vignes plantées entre 1951 et 1976

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

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)

100% 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 Soumaintrain.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2024-2030

