

## PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS 2023

Un « levron » était au XIVème siècle un endroit qu'affectionnait le lièvre.



### MILLÉSIME

Un millésime exigeant. 2023 s'affiche désormais comme l'année la plus chaude avec des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Ce millésime se caractérise aussi par un déficit hydrique important au cours de la saison végétative et une pression des maladies fortes. On a également remarqué de fortes hétérogénéités dans la maturité avec des dynamiques difficiles à anticiper. La vendange a été généreuse nous permettant ainsi d'effectuer un tri prononcé, surtout sur le Pinot Noir.

### VIGNOBLE

Ensemble de trois parcelles, appartenant à notre Domaine, situées en bas de coteau, à proximité des Premiers 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 viticulture : 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% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Un vin qui allie fruit et subtiles notes boisées, créant une belle harmonie. Le gras en bouche se mêle parfaitement à la fraîcheur des notes de citrons confits, offrant un équilibre élégant et une structure raffinée.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un poulet curry lait de coco

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2025-2032

