

# PULIGNY-MONTRACHET LES MEIX 2023

"Les Meix" signifient des maisons situées au centre de l'exploitation.



## 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**

Situé immédiatement en dessous de Puligny-Montrachet 1er cru "Les Pucelles", ce terroir repose sur une structure limoneuse avec une forte implantation de cailloutis. Le style de vin est empreint de minéralité et d'élégance.

Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)

Vendange manuelle: 100%

Sol : Argilo-calcaire Surface : 5 ha Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 51 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 10% de fûts neufs)

13,5% vol.

## **DÉGUSTATION**

## Note de dégustation

Un vin élégant aux arômes de fruits secs, d'orangette, de tilleul et de thé vert. En bouche, il se distingue par une belle tension, avec une attaque parfumée qui réveille les sens. Un vin fin et rafraîchissant.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Ce vin s'appréciera idéalement avec un filet de sandre et un sabayon de céleri.

**Température de service :** 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2025-2032

