

# PULIGNY-MONTRACHET LES MEIX 2022

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



## **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 deux parcelles. 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. Cuvée d'assemblage d'achat de raisins et d'une vigne en propriété.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée 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 20% de fûts neufs)

13,5% vol.

# **DÉGUSTATION**

#### Note de dégustation

Le nez de ce vin dévoile des arômes d'agrumes mûrs, de poire et de fleurs blanches comme l'aubépine. En bouche, il est ample et soyeux, porté par une belle tension qui équilibre sa richesse. La finale est longue, marquée par des notes d'amande grillée.

#### 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 : 2024-2030

