

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES - RÉCOLTE DU DOMAINE 2024

Le nom du terroir est un dérivé des follots -feux follets- qui hantaient les endroits humides où le brouillard se manifestait régulièrement.



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Vigne située dans la partie haute des Folatières, du lieu-dit les Peux Bois.
Une vigne appartenant à notre Domaine plantée en 1985.
Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)
Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 17.64 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 41 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 25% de fûts neufs)
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin nous offre au nez une belle expression aromatique où pêche blanche, tilleul et amandes fraîches s'harmonisent subtilement. La bouche est fraîche avec une belle densité.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un velouté de champignons et tranches de pains toastées.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2027-2036

