

## PULIGNY-MONTRACHET LES MEIX 2018

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



### MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

### 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

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 22% de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

D'une structure dense et concentrée, un vin aux notes florales qui s'exprime avec une finesse exemplaire.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons fins et délicats en sauce à la crème.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

