

PULIGNY-MONTRACHET "NOYERS BRETS"

Caractéristiques

Vignes de Chardonnay taillées en Guyot simple. Ces 50 ares ont été plantés en 1989.

Détails

Une seule parcelle de vigne en lieu dit "Noyers Brets" compose cette cuvée. Ce terroir est situé près du village de Puligny-Montrachet et non loin des grands crus Bâtard-Montrachet.
Le sol argilo-calcaire permet au chardonnay de donner un vin bien équilibré et tout en finesse.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main. Une fois pressuré, le jus de raisin est fermenté en fûts de chêne Français avec une proportion de 25 pour cent de fûts neufs. Puis la maturation du vin s'effectue dans ce bois noble jusqu'à l'été suivant. Ainsi, après plusieurs mois de vieillissement, le vin va se bonifier et affirmer sa personnalité.
La mise en bouteille est réalisée à la cave après 11 à 12 mois d'élevage.

Particularité

Ce vin allie la puissance et l'élégance séductrices de l'appellation Puligny-Montrachet. Il est à la fois ample, fin et long. Ses arômes évoquent des fleurs blanches, la vanille ainsi que des notes d'agrumes.
Il se conserve facilement et trouve son apogée entre 2 et 7 ans.
Dégustez le à 14°C.

Dégustation

Le Puligny-Montrachet "Noyers Brets" s'associe parfaitement avec la plupart des poissons en sauces ou crustacés. Après deux ou trois ans de vieillissement, il est aussi tout indiqué avec un poulet de Bresse à la crème.

Conseils

Dans sa première jeunesse, débouchez ce vin frais et gourmand lors d'un apéritif. Il fera le plaisir de votre palais lors d'heureuses occasions.