

LES VINS / BLANCS



« Vin floral, fin et subtil. »

PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU « LES CHAMPS CANET »

Cépage : Chardonnay

Porte-greffes : 161-49 C

Âge moyen de la vigne : 42 ans

Surface : 0,55 hectares

Élevage : en fûts pendant un an avec 20 % de fûts neufs, puis 6 mois en cuve d'acier inoxydable

Collage : Bentonite + Caséine, un mois avant la mise en bouteilles

Filtration : légère filtration avant la mise en bouteilles

Mise en bouteilles : après 18 mois d'élevage

Consommation : de 3 et 8 ans après la mise en bouteilles
