



Puligny- Montrachet

Cépage : Chardonnay
Age moyen de la vigne : 40 ans
Surface : 2,71 hectares

Élevage : En fûts pendant un an avec 15 % de fûts neufs, puis 6 mois en cuve d'acier inoxydable

Filtration : Légère filtration avant la mise en bouteilles

Mise en bouteilles : Après 18 mois d'élevage

Consommation : Entre 3 et 6 ans après la mise en bouteilles

« Vin alliant finesse, rondeur et minéralité. »

Entre Meursault au nord et Chassagne au sud, Puligny, à 12 km de Beaune, est le cœur de la Côte-des Blancs. Le vignoble couvre une superficie de 210 ha dont 120 classés en premiers crus. Les sols révèlent des bruns calcaires ou des marneux argilo-calcaires.