



PULIGNY MONTRACHET

Cépage : Chardonnay
Sol : Argilo Calcaire à tendance Marneuse
Altitude du terroir : 230 m
Vignes de 25 à 60 ans
Surface : 4 ha 50 – 7 lieu-dit différents
Production /rendement du domaine : 45 hl/Ha

Vinification : élevage en fût comprenant 12 % de fût neuf, les vins resteront pour une période d'un an en tonneau, où se déroulera la fermentation alcoolique ainsi que la fermentation malo-lactique, puis ils seront mis en cuve d'unification pour une période de 5 mois.

Filtration de type Kieselguhr.

Mise en bouteilles effectuée du 04/02/2013 au 06/02/2013

Le Puligny-Montrachet est un vin sec, sa puissance initiale s'atténue après dix à douze ans de garde au profit de l'élégance.

C'est un vin qui se caractérise par une robe cousue d'or, brillante et auréolée de reflets verdâtres qui s'intensifient avec l'âge. Mais aussi par des arômes racés de fruits exotiques, de pâte d'amande, de fleurs blanches et de fougères. En bouche l'acidité est discrète, le velouté intense et la persistance exceptionnelle.

Ce vin accompagne très bien le foie gras, le homard, les poissons de mers grillés ainsi que le fromage de chèvre, le reblonchon, le brie etc...

2 et 3, Place de l'Eglise - 21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

Tél. 33(0)3 80 21 00 80 – Fax. 33 (0)3 80 21 27 66 - domainef.carillon@free.fr

www.francois-carillon.com

SIRET 49908845800017 – APE 4725Z - TVA FR 614990088458 – ACCISE FR007859E0599