

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru

« Les Chalumaux »

Cépage

100% Chardonnay

Terroir et Vinification

Située juste à côté des Truffières en haut de la colline, la vigne est plantée sur un sol marneux calcaire. Agriculture durable avec labour de la vigne et effeuillage. Elevage sur lies en fûts de chêne (moitié neuf) pendant 10 mois.

Dégustation

Apparence: jaune léger

Nez: aromatique, intense avec des fruits blancs, des noisettes grillées et des notes de vanille.

Bouche: ronde et élégante avec de la vanille. Beaucoup de fraîcheur et de finesse avec une longue finale sur une note salée.

Accords met et vin

Idéal avec Sole Meunière - pigeonneau rôti aux raisins - poisson - crustacés - fromage

Température de service: 10 à 12 °C

Potentiel de garde

5-7 ans

