

# *Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru*

## *« La Garenne »*

### *Cépage*

100% Chardonnay

### *Terroir et Vinification*

Situé juste au-dessus de «Champgains», sur des sols marnes et calcaires, le vignoble de «La Garenne» bénéficie d'une exposition sud-est idéale. «La Garenne», en vieux français, signifie: une terre entourée de murailles réservée au seigneur du manoir, à la chasse aux petits gibiers et surtout aux lapins. Un «Lapin de Garenne» est un lapin sauvage. Nous travaillons la vigne en agriculture raisonnée avec labour du vignoble et éclaircissage des feuilles. Après une fermentation traditionnelle en grands fûts avec une FML complète, le vin est élevé sur lies en fûts de chêne (moitié neuf) pendant 10 mois.

### *Dégustation*

**Apparence:** couleur jaune vif

**Nez:** aromatique, intense avec des notes de fruits exotiques et briochées.

**Bouche:** vive et bien équilibrée avec un soupçon de vanille. Finesse avec une longue finale sur une note de litchi.

### *Accords mets et vin*

Idéal avec Sole Meunière, poissons en sauce, crustacés, fromages comme le brie de Meaux  
Température de service: 10 à 12 °C

### *Potentiel de garde*

5-7 ans

