



PULIGNY-MONTRACHET

Surface: 110 hectares

Appellation : Puligny-Montrachet

Localité: Puligny-Montrachet

Nature du sol : argilo-calcaires, riches en cailloux.

Cépage : chardonnay

Vendanges : manuelles.

Vinification : traditionnelle avec macération de 3 semaines.

Élevage : en fût.



Histoire

La Côte de Beaune comporte en partie centrale un secteur prédestiné à la production de grands vins blancs, dont Puligny-Montrachet est, sans contestation, l'un des plus glorieux représentants.



Terroir

Le vignoble court en pente douce, face à l'est, à une altitude comprise entre 230 et 390 mètres. Les sols sont argilo-calcaires, riches en cailloux, bien drainés, faciles à s'échauffer.



Vin

- Robe : belle robe jaune paille limpide.
- Nez : arômes nobles très racés : pâte d'amande, fougère, fruits exotiques, ambre, fleurs blanches.
- Bouche : en bouche, acidité plutôt discrète laissant s'exprimer un moelleux intense et une persistance impressionnante.



Accord mets et vin

Les vins blancs de Puligny-Montrachet ont une longue durée de vie ; leur apogée est rarement atteinte avant 6 à 8 ans et jusqu'à 15 ans dans les millésimes assez fermes. Ils sont incontestablement destinés à honorer la haute cuisine : grands crustacés à la nage, poissons pochés crévés, pâtés de foie de volailles, poulet crévé gratiné, fromages mûres très odorants.

A servir à une température de 12 à 14° afin de libérer largement leurs arômes.