



## PULIGNY MONTRACHET 2017

Cette année, la Bourgogne fait figure d'exception en France. Epargnés, par le gel ou la grêle, nous avons signé un millésime qualitatif et quantitatif. Il se savourera dans sa jeunesse. Les blancs ont un bel équilibre, ils allient minéralité, tension et élégance.

### LA PARCELLE

Cépage : Chardonnay  
Orientation : sud-est  
Sol : argilo-calcaire  
Age de la vigne : 55 ans

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement et les grappes entières sont pressées. La fermentation alcoolique, suivie de la fermentation malolactique s'opèrent naturellement dans des fûts neufs et des fûts d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage : 12 mois.

### DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

#### Notes de dégustation

Robe : belle robe jaune pâle  
Nez : subtiles notes d'accacia  
Palet : structure riche, bien équilibrée avec une agréable tension finale  
Potential de garde : 6 ans  
Accords mets / vins : accompagne parfaitement un apéritif, un poisson grillé ou en sauce, un comté  
Température : 12/13°C

