FICHE CLIMAT

PULIGNY-MONTRACHET CHAMP CANET 1^{ER} CRU







CLIMAT

Ce Premier Cru de Puligny-Montrachet se trouve à côté des Perrières et profite de l'excellent terroir de Puligny au sol caillouteux.

Nom du climat: Champ Canet

Superficie exploitée par le domaine : 58 ares

Cépage: Chardonnay

Sol: argilo-calcaire très caillouteux

Exposition: Est

Localisation: haut de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange: manuelle suivie d'un tri des raisins

<u>Vinification</u>: après un débourbage statique, les moûts sont placés en fûts de chêne pour entamer leur fermentation alcoolique

Elevage : sur lies fines en fûts de chêne neufs (35%) et en fûts de chêne d'un à deux vins

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

Ce 1er Cru réputé de Puligny possède un nez riche et complexe avec des saveurs florales et un fruité mûr s'accompagnant d'une belle salinité en fin de bouche.

Température de service entre 12° et 14°C Accords Mets & Vins À consommer dès à présent et jusqu'à 15 ans







