



CLIMAT

Cette parcelle située en haut de coteau (entre 250 et 300m d'altitude) est entourée de forêt. Elle profite de l'excellent terroir de Puligny-Montrachet.

Nom du climat : Champ Gain

Superficie exploitée par le domaine : 31 ares

Cépage : Chardonnay

Sol : argilo-calcaire très caillouteux à maturité plus lente

Exposition : Est

Localisation : haut de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Cette cuvée est élaborée à partir du millésime 2014. Les faibles rendements liés à l'environnement forestier et à l'altitude des vignes, font de ce Puligny-Montrachet une rareté à ne pas manquer.

Vendange : manuelle suivie d'un tri des raisins

Vinification : après un débordage 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 de un à deux vins

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois

DEGUSTATION

Le nez est charmeur et puissant sur des senteurs iodées, briochées et fruitées.

La bouche est harmonieuse, complexe et de belle matière. On retrouve une grande persistance, apportée par la minéralité du terroir.

Température de service entre 12° et 14°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴 🍷 🍴

Garde dès maintenant et jusqu'à 15 ans

