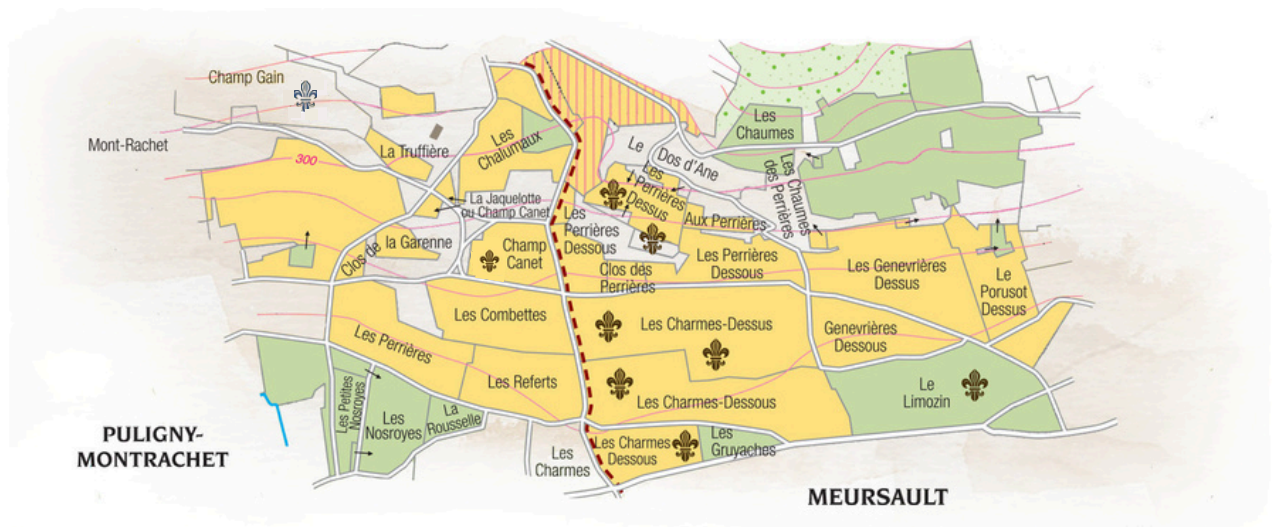




CHÂTEAU DE MEURSAULT

## FICHE CLIMAT PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU CHAMP GAIN



### CLIMAT & TERROIR

Premier Cru d'altitude avec une maturité plus lente des raisins.

**Superficie exploitée :** 31 ares

**Appellation :** Puligny-Montrachet  
Premier Cru

**Sol :** argilo-calcaire très caillouteux

**Cépage :** Chardonnay

**Exposition :** Est

**Localisation :** 275 m d'altitude entourée  
d'une forêt

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourbage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 10 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 12 mois en fût de chêne, 25% fût neuf et fûts d'un ou deux vins. Pendant les 6 premiers mois, bâtonnage des lies toutes les deux semaines afin d'apporter richesse et complexité.

### DÉGUSTATION

Ce rare Premier Cru de Puligny-Montrachet allie finesse, élégance et longueur en bouche. Les arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques précèdent des notes grillées, boisées et torréfiées. Il offre une bouche pleine et équilibrée entre onctuosité et tension minérale. Un vin envoûtant.

**Accords mets & vins :** Gratin d'écrevisses, rôti de lotte

**Garde & conservation :** 12 à 15 ans

