



**Aire de production**

Puligny-Montrachet, situé sur la Côte de Beaune, représente 211,46 hectares. Cette appellation comporte 17 Climats classés en Premier Cru, soit 98,18 ha en production. La commune de Puligny-Montrachet produit aussi 5 Grands Crus. Le Premier Cru "Sous le Puits" se situe en haut du village.

**Origine**

Le sous-sol est principalement argilo-calcaire. Ce vin est issu de différentes vignes situées en plaine. Leur exposition est Sud-Est.

**Cépage**

100% Chardonnay

**Vinification et élevage**

Vendangés à la main, les raisins sont triés manuellement dès l'arrivée en cuverie. Ils sont ensuite pressurés dans un pressoir pneumatique qui permet une parfaite extraction du jus tout en respectant le raisin. La vinification et l'élevage se font avec 20% de fûts neufs. Le vin est élevé sur lies avec quelques bâtonnages pendant 10 mois.

**Notes de dégustation**

COULEUR : Or.  
 NEZ : Arômes de citron et de fleurs blanches.  
 PALAIS : Vin opulent et minéral, avec une grande persistance en bouche.

**Accords mets et vins**

Ce vin est destiné à honorer une cuisine raffinée: poulet de Bresse en sauce, du veau poêlé aux champignons, le foie gras, le homard et la langouste, les poissons de mer et les fromages tels que les chèvres, le Reblochon et le Brie de Meaux.

**Service**

11 à 13°C

**Potentiel de garde**

6 à 8 ans