



## PULIGNY-MONTRACHET

<b>Provenance</b>	Petits achats de raisins d'un domaine sélectionné pour son approche raisonnée de la viticulture
<b>Encépagement</b>	Chardonnay
<b>Sol</b>	Argilo-Calcaire
<b>Densité</b>	10 000 Pieds à l'hectare
<b>Vendanges</b>	A la main
<b>Production</b>	1200 bouteilles
<b>Temps de garde</b>	Selon les millésimes de 1 à 10 ans

### VINIFICATION

<b>Fermentation</b>	En fûts sur une durée qui varie selon les millésimes
<b>Elevage</b>	12 mois en fûts puis 4 mois en cuve inox (10 à 20% fûts neufs)

### DEGUSTATION

Sa robe est cousue d'or, brillante et auréolée de reflets verdâtres. Cette tonalité prend de l'intensité avec l'âge. Son bouquet réunit aubépine, raisin mûr, pâte d'amande, noisette, ambre, citronnelle, pomme verte. Les arômes lactiques (beurre, croissant chaud) et minéraux (silex) sont habituels, ainsi que le miel.

### GASTRONOMIE

Autant à l'aise sur une belle volaille en sauce que sur un veau poêlé aux champignons, il se montrera admirable avec le foie gras, le homard et la langouste, les poissons de mer grillés et poêlés. Côté fromage, il recherche la compagnie des chèvres et du reblochon ainsi que les pâtes molles à croûte fleurie comme le Brie de Meaux.

Température de service : 11 à 13°