



PULIGNY-MONTRACHET

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

VINIFICATION

Fermentation	En fûts sur une durée qui varie selon les millésimes
Elevage	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°