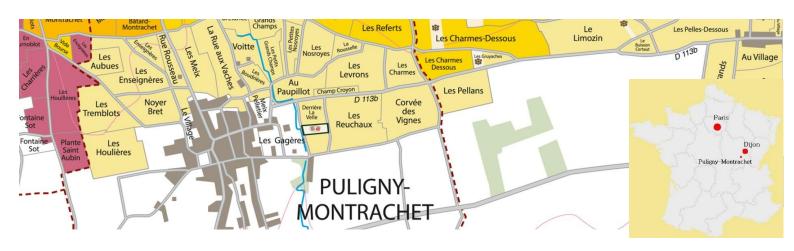
FICHE CLIMAT PULIGNY-MONTRACHET CUVEE DE MAIZIERE







CLIMAT

Nom du climat : Derrière la Velle

Superficie exploitée par le domaine : 57 ares

<u>Cépage</u>: Chardonnay <u>Sol</u>: argilo-calcaire brun

Exposition: Est

Localisation: Bas de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange: manuelle suivie d'un passage sur table de tri

<u>Vinification</u>: après un pressurage pneumatique des grappes entières et un débourbage statique d'une douzaine d'heures sans enzymage, les moûts effectuent leur fermentation alcoolique à basse température

<u>Elevage</u>: en fût de chêne neuf (30%) et en fût de chêne de un à quatre vins, sur lies totales avec batônnages si nécessaire

<u>Durée de l'élevage</u>: 17 mois en fût puis 1 mois en masse

DEGUSTATION

Le nez est puissant entre arômes floraux, notes beurrées et boisées. La bouche est ronde et suave sur des saveurs fruitées, bien soutenues par une belle minéralité.

Température de service entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins [™] → Garde* dès maintenant et jusqu'à 10 ans