

FICHE CLIMAT

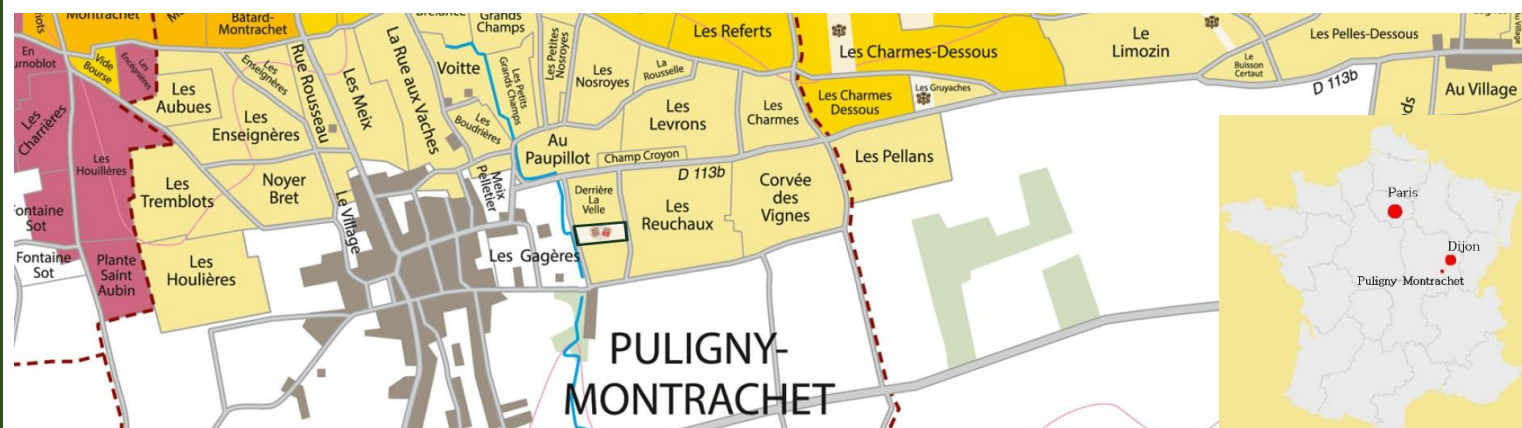
PULIGNY-MONTRACHET

CUVÉE DE MAIZIERE



CHÂTEAU DE MARSANNAY

AU CŒUR DES VIGNES | AUX PORTES DE DIJON



CLIMAT

Nom du climat : Derrière la Velle

Superficie exploitée par le domaine : 57 ares

Cépage : Chardonnay

Sol : argilo-calcaire brun

Exposition : Est

Localisation : Bas de coteau

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

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

Elevage : en fût de chêne neuf (30%) et en fût de chêne de un à quatre vins, sur lies totales avec batonnages si nécessaire

Durée de l'élevage : 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* 🍷 🍷 🍷

À consommer dès à présent et jusqu'à 10 ans

