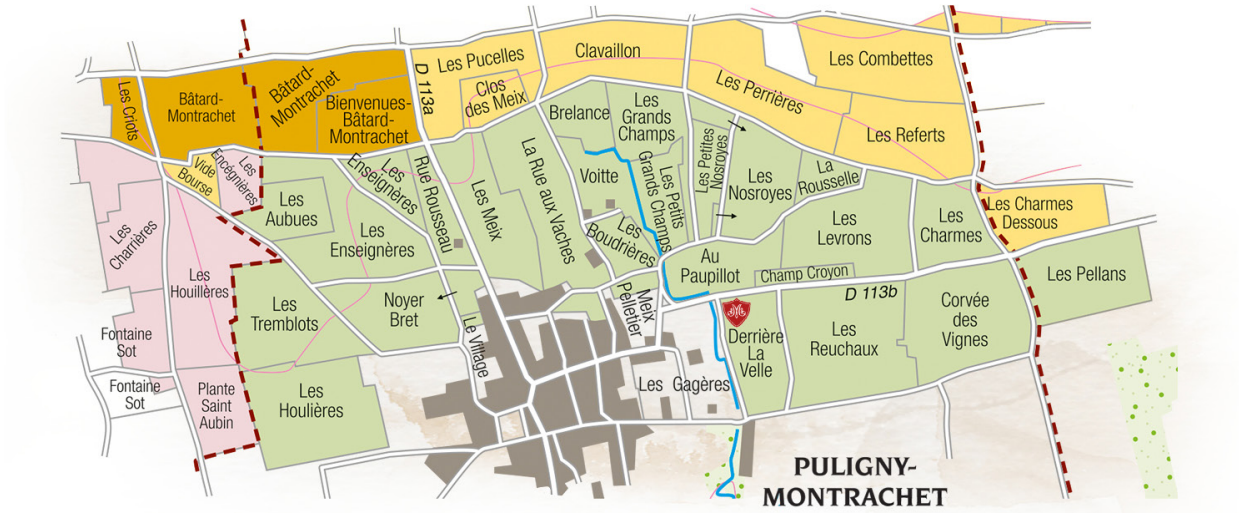
CHÂTEAU DE
MARSANNAY

FICHE CLIMAT
PULIGNY-MONTRACHET, CUVÉE DE MAIZIÈRE



CLIMAT & TERROIR

Fait partie des terroirs les plus prestigieux de la Bourgogne. Donne des vins aériens, concentrés, élégants et de grande race.

Superficie exploitée : 57 ares
Appellation : Puligny-Montrachet
Sol : argilo-calcaire brun
Cépage : Chardonnay
Exposition : Est
Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : 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.

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

Durée de l'élevage : 17 mois en fût puis 1 mois en masse

DÉGUSTATION

Nez sur les agrumes, les noisettes et la brioche. Bouche ronde, gourmande et fruitée, se prolongeant sur une belle fraîcheur saline typique du village.

Accords mets & vins : Noix de Saint-Jacques à la plancha, civet de homard et son risotto

Garde & conservation : 5 à 10 ans