



Classification :



Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay

Puligny Montrachet "Les Levrons" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Le Lieu dit Les Levrons, se situe au nord de Puligny Montrachet, en dessous du lieu-dit classé en 1er cru « Les champs Canets » sur un sol argilo-calcaire, à forte teneur en argile en bas de la parcelle. Le haut de la parcelle est particulièrement caillouteux et drainant.

Vinification

Les raisins récoltés manuellement sont directement placés dans un pressoir. L'opération de pressurage s'effectuera de façon douce et lente afin d'extraire les meilleurs constituants des raisins. Après un léger débouillage, les mouts sont placés en fûts de chêne français (dont 20 à 25 % de fûts neufs), où se dérouleront la fermentation alcoolique (à partir de levures indigènes) puis la fermentation malo-lactique. Au terme de 12 à 16 mois d'élevage, nous procéderons au premier soutirage, puis à un léger collage. La mise en bouteilles interviendra à la fin du second hiver suivant la récolte.

Notes de dégustation :

Couleur or vert, avec des nuances jaunes très pâles. Au nez, les arômes de fleurs blanches de prime jeunesse, dominant, puis évoluent vers des arômes d'amande verte et de noisette. En bouche, c'est un vin friand, vif et élégant. Généralement moins gras que son voisin le Meursault, il est souvent plus ciselé et raffiné.

Mets d'accompagnements

Le Puligny accompagne l'apéritif, toutes sortes de poissons fins du filet de sole, aux brochettes de Lotte ou sur une salade de langoustines, ainsi que des volailles en sauce à la crème. Il peut aussi accompagner un fromage crémeux comme le Brillat Savarin.



Température de service :
8 à 12°C

Durée de conservation :
5 à 10 ans