

Puligny-Montrachet

"Les Reuchaux"

SOLS : Argilo-calcaire

CÉPAGE : Chardonnay

VIGNOBLE & TERROIR

L'appellation Puligny-Montrachet, se situe au sud de la prestigieuse Côte de Beaune. Le vignoble dispose d'un terroir exceptionnel et singulier donnant à ses vins blancs une rare finesse. Ce Puligny-Montrachet "Les Reucheaux" révèle une palette aromatique subtile, mariant des notes d'agrumes, d'amandes torréfiées et de vanille.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La vinification est traditionnelle avec des levures indigènes. L'élevage se déroule pendant 10 mois en fûts de chêne, dont 30 % de fûts neufs et se poursuit 10 mois en cuve ovoïdales sur lies fines.

Dégustation

- Belle robe or pâle, aux reflets verts. Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes, complétés par des arômes de mangue, de miel et de vanille. La bouche offre une minéralité rafraichissante, la finale se termine par des notes douces d'amandes torréfiées.
- Il accompagnera parfaitement des poissons et crustacés, des Saint-Jacques aux lentilles ou des fromages de chèvres frais.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 10-11°C.