



Desfontaine Frères

Fiche technique

PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU – SOUS LE PUIITS

LA VIGNE

Type de sol : Argilo-calcaire sur des Calcaires fins

Exposition : Est

Altitude : 370 m

Cépage : Chardonnay

Age de la vigne : 80 ans

Superficie : 1,60 Ha

Rendement moyen : 600 bouteilles

Production Moyenne : 1500 Bouteilles

LE VIN

Elaboration

Transport des raisins en petit contenants. Fermentation par les levures du raisin et élevage en fûts Bourguignons (228L) Fermentation malolactique généralement printanières. Bâtonage en fonction de la dégustation afin de nourrir le vin en gardant la précision. 16 à 18 mois d'élevage. Pour une si petite cuvée (2 fûts) nous préférons des fûts d'un à trois vins.

Dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes de noisettes et d'agrumes, réhaussées par un boisé délicat et bien fondu. C'est son équilibre en bouche qui construit la principale qualité de ce vin entre un gras léger et une acidité mesurée.

Accords Met/Vin

Il se mariera parfaitement avec un risotto de saumon