



PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LES REFERTS

« Sa subtilité
aromatique
saura vous
séduire... »

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Les Referts [0,1192 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Ce climat, niché entre les Perrières sur Puligny et les Charmes sur Meursault, est idéalement situé à mi-côteau, sur un sol à dominante calcaire. Exposée Sud-Est cette vigne est agée d'une cinquantaine d'année.

PRODUCTION

Environ 750 bouteilles sont produites par millésime.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un pressurage pneumatique très doux, d'une durée d'environ 2H30, le jus est laissé une nuit en cuve inox pour le débourage : les parties solides (bourbes) se déposent alors naturellement. Le jus clair est ensuite entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 40% de bois neuf. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, les fermentations alcoolique et malolactique se font naturellement en fûts. Pendant l'élevage sur lies fines, un bâtonnage est réalisé, mais toujours raisonné en fonction de la dégustation. Après 16 à 18 mois, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

PROFIL GUSTATIF

Robe d'un jaune clair à la belle brillance. Le nez, très subtil, dévoile des notes de chèvre-feuille et d'amande. La bouche, est bien équilibrée, réhaussée d'une belle minéralité, qui lui laisse un beau potentiel de garde.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Mettez en valeur la subtilité de ce vin sur des noix de st-jacques simplement poêlées ou un bar grillé aux herbes.

