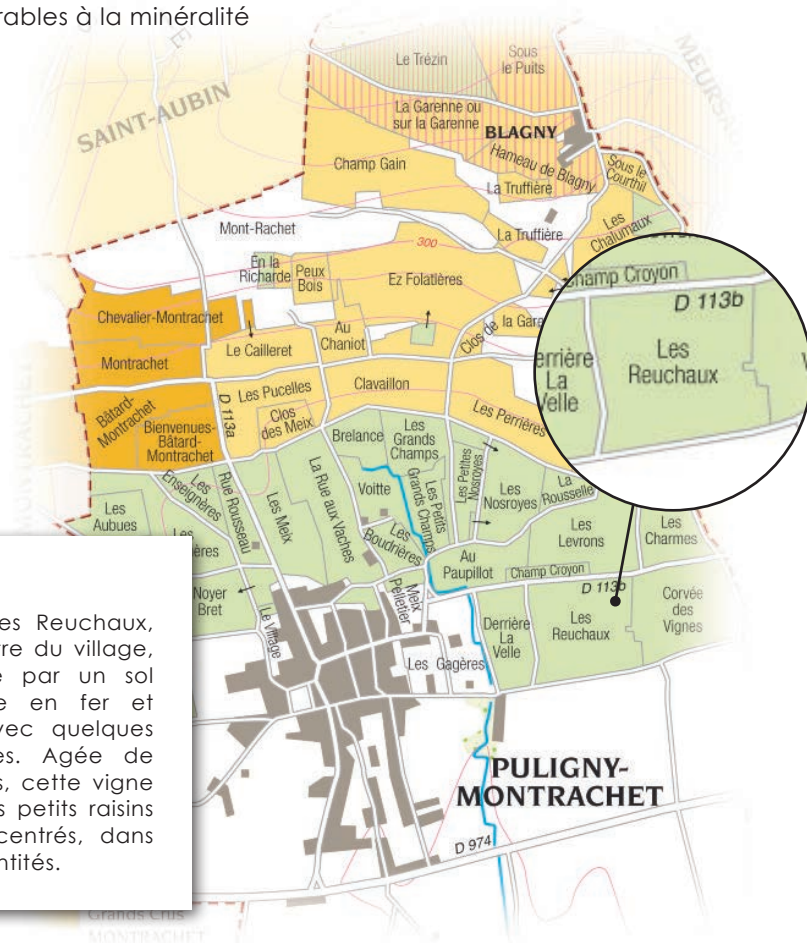


## PULIGNY MONTRACHET

### Les Reuchaux

Village réputé pour ses grands terroirs de blanc, Puligny Puligny-Montrachet partage avec Chassagne-Montrachet et Maursault la plus parfaite expression du Chardonnay Bourguignon. Au sud de la côte de Beaune, le vignoble s'étend sur des sols bruns calcaire favorables à la minéralité



#### ■ TERROIR

La parcelle des Reuchaux, située au centre du village, se caractérise par un sol profond, riche en fer et en argiles, avec quelques pierres éparses. Agée de plus de 60 ans, cette vigne produit de très petits raisins dorés et concentrés, dans de faibles quantités.

## PULIGNY MONTRACHET

Appellation Puligny Montrachet Protégée



#### ■ VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendangés à la main, les raisins sont rapportés à la cuverie en petites caisses de 15 Kg afin de préserver au maximum leur intégrité. Ils sont pressés en grappes entières, légèrement débourbés puis vinifiés directement en fûts de chêne, à l'aide des levures indigènes. Vin de grande complexité, il lui faudra 18 mois d'élevage avant sa mise en bouteille pour révéler son potentiel.

#### ■ DÉGUSTATION

La robe est pure et brillante.

Au nez, on remarque l'élégance et la finesse des arômes de fleurs blanches et de fougères. La bouche est ample, très minérale et d'une grande pureté.

Il accompagnera au mieux le bar grillé, la noix de Saint Jacques à la fleur de thym ou les poissons en sauce (base crémée) mais peut aussi se servir avec la poularde de Bresse à la crème ou encore la viande de veau.