



PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU "LA GARENNE" 2022

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | PREMIER CRU

PRESENTATION OF THE APPELLATION

A quelques mètres seulement des Grands Crus, l'Appellation d'Origine Contrôlée instituée en 1937 offre un vin blanc à la personnalité affirmée et de haute réputation. Les vignes occupent souvent des sols bruns calcaires, ou encore des calcaires où alternent des bancs marneux argilo-calcaires, parfois profonds ou à même la roche dure.

DÉGUSTATION : rare et complexe

Accords mets-vins : Ceviche de dorade et caviar

Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 14 °C

LE VIGNOBLE

- Sol et sous-sol : Coteau argilo-calcaire issu du Bathonien et proche de Blagny
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 1 200 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2022

L'année aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'équilibre subtil qu'elle entretient avec le terroir de Bourgogne, la vigne a traversé sans dommage quatre épisodes caniculaires et un manque d'eau généralisé. Les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.