



PULIGNY-MONTRACHET 2021

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | VILLAGE

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

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 : tendu et tout en précision

Accords mets-vins : Linguine à la vongole

Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 14 °C

LE VIGNOBLE

- 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 : 1 500 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2021

Marquée par le gel d'avril qui ampute largement la future récolte, 2021 est également une année pluvieuse et globalement plus fraîche que la tendance de ce début du 21ème siècle. L'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août. En Côte de Beaune, les rendements très faibles et un tri méticuleux à la réception de la vendange ont permis d'obtenir des vins de belle qualité, d'une grande richesse aromatique et parfaitement équilibrés. Au nez, de subtiles notes florales accompagnent d'intenses arômes fruités. En bouche, la fraîcheur domine, s'appuyant sur une rondeur bien présente. Dotés d'une bonne corpulence, ils se tendent en fin de bouche, affirmant un potentiel de garde bien réel.