



Aire de production

Puligny-Montrachet, situé sur la Côte de Beaune, représente 211,46 hectares. Cette appellation comporte 17 Climats classés en Premier Cru, soit 98,18 ha en production. La commune de Puligny-Montrachet produit aussi 5 Grands Crus.

Puits est un nom masculin qui date du XIIe siècle et qui désigne la présence de sources ou de puits. Le Premier Cru "Sous le Puits" se situe en haut du village, sous le Bois du Trézin. Une source à cet endroit a pu alimenter le hameau de Blagny.

Origine

Le sous-sol est principalement argilo-calcaire. Ce vin est issu de différentes vignes situées en plaine. Leur exposition est Sud-Est.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Vendangés à la main, les raisins sont triés manuellement dès l'arrivée en cuverie. Ils sont ensuite pressurés dans un pressoir pneumatique qui permet une parfaite extraction du jus tout en respectant le raisin. La vinification et l'élevage se font avec 20% de fûts neufs. Le vin est élevé sur lies avec quelques bâtonnages pendant 10 mois.

Notes de dégustation

COULEUR : Or.
 NEZ : Arômes de citron et de fleurs blanches.
 PALAIS : Vin opulent et minéral, avec une grande persistance en bouche.

Accords mets et vins

Ce vin est destiné à honorer une cuisine raffinée: poulet de Bresse en sauce, du veau poêlé aux champignons, le foie gras, le homard et la langouste, les poissons de mer et les fromages tels que les chèvres, le Reblochon et le Brie de Meaux.

Service

11 à 13°C

Potentiel de garde

6 à 8 ans

