

Puligny Montrachet 1^{er}Cru « La Garenne » 2013

Situé dans la zone la plus prestigieuse des vins blancs de Côte d'Or le village de Puligny Montrachet est caractérisé par un coteau caillouteux exposé au sud qui draine naturellement.

La vigne du Domaine culmine à 330 mètres d'altitude, elle est entourée d'autres parcelles et surplombée par la pelouse calcaire et la forêt, zone très riche en insectes avec une faune et une flore très diversifiées.



Caractéristiques :

Terrain : Argilo – calcaire caillouteux.

Exposition : Sud est.

Vigne : Vigne âgée de 70 ans.

Cépage : Chardonnay.

Vinification : Vendange manuelle en caisses percées, triée sur table à réception. Pressurage long et doux des raisins en grappes entières. Fermentation en fût, sans soufre, aucun produit œnologique n'est ajouté.

Élevage : 18 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, et filtration légère avant la mise en bouteille.

Mode de culture:

Nous n'utilisons pas d'herbicide. Nous n'apportons que du compost et labourons la vigne pour favoriser la vie des sols.

Les fongicides homologués en viticulture biologique et les décoctions de plantes sont privilégiés.

Dégustation

Robe : jaune jasmin.

Nez : amande grillée, fleurs blanches.

Bouche : brioché, floral.

Accord Mets et Vins

Foie gras poêlé aux pommes.

Filet de sandre sauce à la crème.

Poularde de Bresse aux morilles.

Service

Entre 10° et 12°.



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE

Tel : +33(0)3.80.36.31.60 Mob : +33 (0)6 25 61 41 50

ludovic-bonnardot@orange.fr