

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet Champs Gains 1^{er} Cru 2016



Cépage : Chardonnay

Sol : Argile et calcaire

Localisation : Très belle localisation au cœur des premiers crus de Puligny Montrachet, à mi-coteau, à proximité du Hameau de Blagny.

Le Millésime 2016 : Après un hiver doux et un épisode de gel marqué fin avril, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entraîné une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Or pâle. Fragrances florales très fraîches sur des arômes de fruits blancs mêlés de notes d'agrumes. Minéralité délicate. Vanille en filigrane. Complexe sur une belle amplitude. Bien équilibré sur une trame serrée. Finale longue et élégante.

Accords mets et vins : Crustacés, poissons, fromages à pâte cuite ainsi que certains fromages de chèvre.