

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet Les Folatières 1^{er} Cru 2016



Cépage : Chardonnay

Sol : Marno-calcaire

Localisation : La parcelle de 0.3 ha est idéalement située à proximité des Grands Crus Chevalier Montrachet et Montrachet. Le sol très caillouteux confère au vin une minéralité délicate et permet ainsi au Chardonnay de restituer toute sa typicité. L'orientation Sud/Est de la parcelle est idéale.

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 fût neuf.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Notes de tilleul et de verveine sur des parfums de citron. Minéralité en filigrane. Complexe et bien équilibré. Précis et d'une grande pureté. Belle texture et grande amplitude. Beaucoup d'élégance. Grande persistance.

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer, poissons ainsi que certains fromages (à pâte dense tel qu'un vieux Comté ou à pâte molle comme un Citeaux).