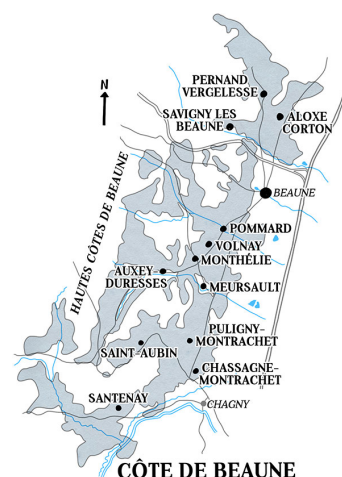


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet Les Folatières 1^{er} Cru 2017



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 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. 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 : Belle couleur or pâle. Notes florales sur des arômes de fruits à chair blanche et de citron. Minéralité en filigrane. Complexe et bien équilibré. Précis et d'une grande pureté aromatique. Belle texture et grande amplitude. Beaucoup d'élégance. Grande persistance. SCORE : 17/20 GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2020

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).