



Domaine Bouton - Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits

Bourgogne - Puligny-Montrachet 1er Cru AOP

Vignoble

Gilles Bouton a pris la suite de son grand-père Aimé Langoureau en 1977 sur le domaine familial : 4 ha à l'époque, 16 ha aujourd'hui, qu'il exploite depuis 2009 avec son fils Julien. Le vignoble est réparti sur quatre communes : Saint-Aubin, Chassagne, Puligny et Meursault. Une activité de négoce a été créée en 2015 pour compléter la gamme.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves inox suivie d'un élevage en fûts pendant 10 à 12 mois.

Dégustation

Une robe or aux reflets argentés, un nez puissant et concentré qui exprime des notes de fleurs blanches et de silex. On retrouve une belle fraîcheur en bouche et une minéralité qui offre longueur et sapidité. Un Puligny premier cru ample et raffiné.

Servi autour de 12°C, ce vin pourra honorer une cuisine raffinée: poulet de Bresse en sauce, veau poêlé aux champignons, foie gras, ou encore homard et langouste

Cépage : Chardonnay

Goût et saveur : Tendre et plein

Titre alcoométrique : 13

Allergène : Sulfites