



## Puligny-Montrachet Vincent Girardin

Les vignes sont situées sur la commune de Puligny-Montrachet sur les terroirs des Tremblots, de la rue au Vaches, des Houillères, des Paupillots et des Nosroyes.

Sol: sols bruns calcaires, avec des bancs marneux argilo-calcaires, qui sont épais en hauteur et avec un grain plus fin en bas de pente. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION Vendanges manuelles, tri sur ceps puis à la cuverie et enfin pressurage (presseur pneumatique) pour obtenir une extraction lente.

ELEVAGE Enfûtage après un léger débourage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 14 mois. Sans batonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve

en acier inoxydable pour l'assemblage. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

**DEGUSTATION** Le nez suggère la fougère, l'aubépine, le raisin mûr, la pâte d'amandes, la noisette, l'ambre, la citronnelle, la pomme verte. Les arômes minéraux (silex, pierre à fusil) et lactiques (beurre) sont fréquents. Le miel est habituel, surtout au bout de quelques années de garde. Le corps et le bouquet se fondent avec l'âge. La concentration est remarquable.

**METS** S'accorde bien avec du foie gras, de la volaille en sauce, du homard, de la langouste, du poisson de mer grillés... Servir à 12°C.