LOUIS JADOT

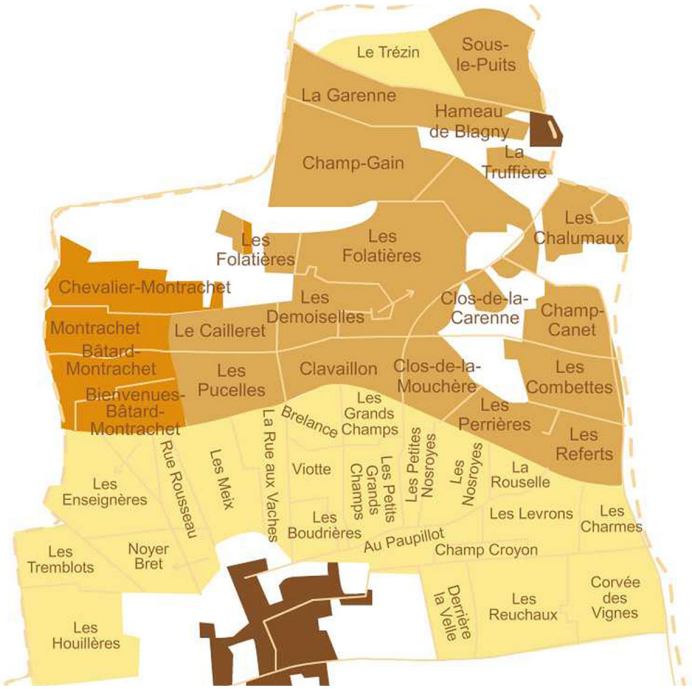
Puligny-Montrachet Clos de la Garenne
Domaine Duc de Magenta

Côte de Beaune

Premier Cru

Blanc

100% Chardonnay



Situation

Puligny Montrachet, situé au Sud de Meursault et au Nord de Chassagne Montrachet, est un des plus glorieux représentant de la prestigieuse Côte de Blancs.

Caractéristiques

Le Clos de la Garenne est situé tout contre les « Folatières », sur un sol caillouteux avec très peu de terre végétale et une roche mère immédiate. Les vignes sont très vieilles.
Ce Premier Cru provient du Domaine Duc de Magenta, et la Maison Louis Jadot en assure la vinification de longue date.

Vinification

Ce vin est vinifié puis élevé environ 18 mois en fûts de chêne avant d'être mis en bouteilles.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Puligny Montrachet 1er Cru "Clos de la Garenne" est un vin « droit et précis » d'une couleur or pâle assez brillante qui exprime à merveille son terroir. D'une grande élégance, d'une grande finesse et particulièrement ample en bouche, ce vin dégage des arômes minéraux, de noisettes, de fruits et de fleurs blanches avec une longue finale.

Il est donc destiné à accompagner crustacés, poissons pochés ou à la crème (turbot, raie...), fromages plutôt à pâte pressée ainsi que le Comté.

Conservation

Ce vin se gardera facilement 8-12 ans dans de parfaites conditions de température et d'humidité, voir beaucoup plus dans de grands millésimes.