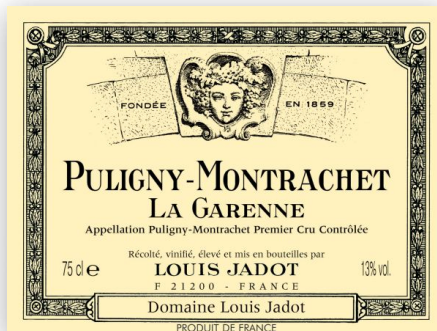


PULIGNY-MONTRACHET LA GARENNE

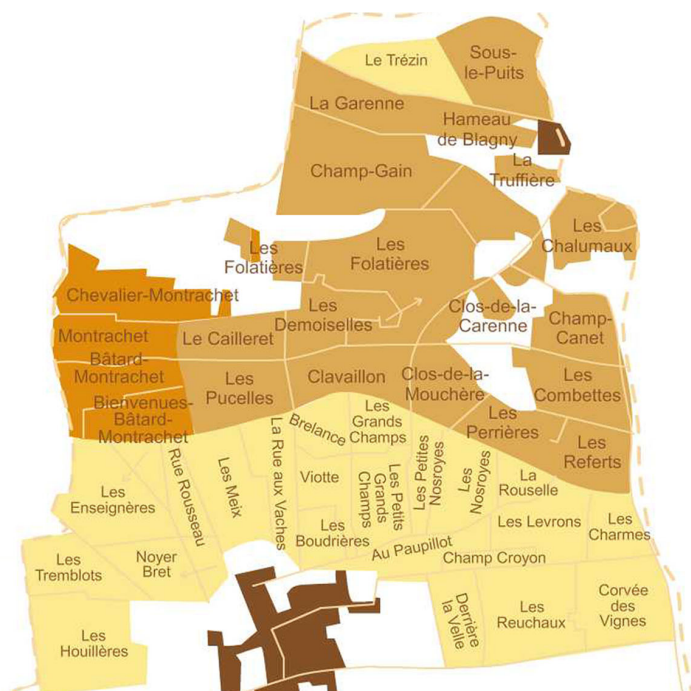


Côte de Beaune

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

« La Garenne » est situé sur le haut de Puligny, vers Blagny, contre les Champs Gains et en bordure du vignoble de Saint Aubin (contre les Murgers des Dents de Chien).

Le sol existe peu et le sous sol est immédiat avec une forte déminéralisation. Exposition Est très chaude.

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 "La Garenne" est un vin toujours vif avec des arômes de fleurs blanches et de pierre à fusil caractéristique de son emplacement et de son altitude (350 m). Il est très aérien dans sa jeunesse et se condense agréablement après 5 ans.

Il est donc destiné à accompagner de la grande cuisine : crustacés, fromages jeunes et vieux comme le Munster et le Comté, poissons pochés ou à la crème...

Conservation

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