

# PULIGNY-MONTRACHET LA GARENNE MAGENTA

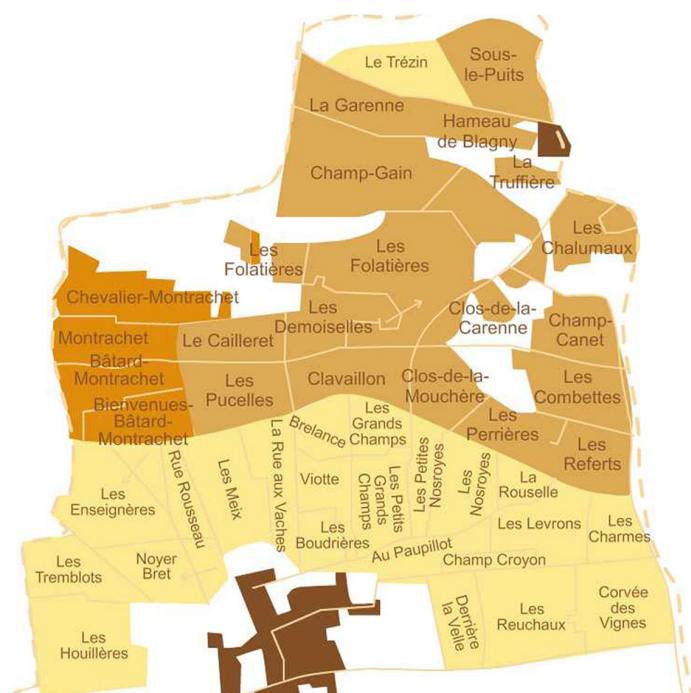


Côte de Beaune

Premier Cru

Blanc

100% chardonnay



## Situation

Puligny-Montrachet est situé au sud de Meursault et au nord de Chassagne-Montrachet et partage avec cette commune quelques grands crus prestigieux.

Le vignoble s'étend sur une colline située à mi-coteau.

## Caractéristiques

Le climat « La Garenne » est situé à côté du Puligny Champ Gain proche de Blagny. Le sol est calcaire de densité moyenne.

Cette vigne est assez jeune, elle appartient à la famille de Magenta.

## Vinification

Les raisins sont pressés et le jus est ensuite mis en fûts de chêne pour un élevage qui dure environ 15 mois.

## Dégustation / Accords mets-vin

Ce vin est toujours généreux et élégant à la fois avec de jolis arômes d'herbe séchée.

Il se marie volontiers avec des crustacés, des poissons pochés, de la volaille, des pâtés ou du fromage tel que le Comté.

## Conservation

Ce vin peut se garder aisément 10 à 15 ans s'il est conservé dans de bonnes conditions de température et d'humidité.