

Puligny Montrachet 1^{er}Cru

« La Garenne »

Situé dans la zone la plus prestigieuse des vins blancs de Côte d'Or le village de Puligny Montrachet est caractérisé par un coteau caillouteux exposé au sud qui draine naturellement.

La vigne du Domaine culmine à 330 mètres d'altitude, elle est entourée d'autres parcelles et surplombée par la pelouse calcaire et la forêt, zone très riche en insectes avec une faune et une flore très diversifiées.



Caractéristiques :

Terrain : Argilo – calcaire caillouteux.

Exposition : Sud est.

Vigne : Vigne âgée de 80 ans.

Cépage : Chardonnay.

Vinification : Vendange manuelle en caisses percées, triée sur table à réception. Pressurage long et doux des raisins en grappes entières. Fermentation en fût, sans soufre, aucun produit œnologique n'est ajouté.

Élevage : 18 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, et filtration légère avant la mise en bouteille.

Mode de culture: biodynamie

Nous pratiquons des labours superficiels pour couper l'herbe et favoriser sa dégradation par les différents organismes présents dans le sol.

Seuls les décoctions de plantes et les fongicides homologués en viticulture biologique sont utilisés.

Dégustation

Robe : jaune jasmin.

Nez : amande grillée, fleurs blanches.

Bouche : briochée, florale. Belle complexité longueur en bouche

Accord Mets et Vins

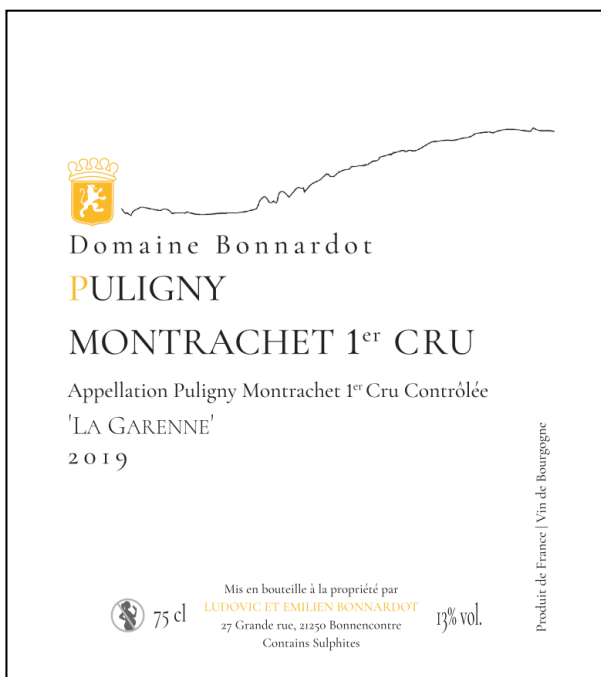
Foie gras poêlé aux pommes.

Filet de sandre sauce à la crème.

Poularde de Bresse aux morilles.

Service

Entre 10° et 12°.



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE

Tel : +33(0)3.80.36.31.60 Mob : +33 (0)6 25 61 41 50

ludovic-bonnardot@orange.fr