

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet Les Folatières 1^{er} Cru 2018



Cépage : Chardonnay

Sol : Marno-calcaire

Localisation : La parcelle de 0.3 ha est idéalement située à proximité des Grands Crus Chevalier Montrachet et Montrachet. Le sol très caillouteux confère au vin une minéralité délicate et permet ainsi au Chardonnay de restituer toute sa typicité. L'orientation Sud/Est de la parcelle est idéale.

Le Millésime 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois. Les vins blancs sont frais et tendus sur un beau fruit.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Fragrances florales très fraîches sur des arômes de fruits à chair blanche et une minéralité en filigrane. Complexe, ample et bien équilibré. Belle texture dense et profonde. Grande persistance tout en élégance.

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer, poissons ainsi que certains fromages (à pâte dense tel qu'un vieux Comté ou à pâte molle comme un Citeaux).