

## PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU SOUS LE PUITS



Denominazione: Puligny Montrachet 1er Cru

Località : Sous le Puits

Uvaggio : Chardonnay

Superficie : Parcelle 8 + 1/2

La vigna : Vecchia selezione di chardonnay, piantato su porta innesto 161-49.

Suolo: Terreno argilloso-calcareo, sassoso, del periodo Oxfordiano

(primo Giurassico superiore) marne bianche e marne calcaree.

Esposizione: Situato sopra il borgo di Blagny, questo vigneto è ad una

altitudine di 350-360 metri s.l.m. L'esposizione è a Sud-Est.

Vinificazione: Pressatura soffice dell'uva, decantazione a freddo per circa 24 ore.

Il mosto chiaro è fermentato in barriques (35% di nuove). La scelta delle barriques

ricade su dei legni poco aromatici in modo da preservare tutta la sua mineralità di questo vino.

L'elevazione avviene sulle fecce da 10 a 12 mesi. Il vino sarà imbottigliato dopo filtraggio.

Il vino: La produzione è di circa 45 hl / ha di media. La sua posizione elevata,

conferisce a questa parcella un microclima relativamente fresco e asciutto, ventoso,

garantendo una maturazione lenta fino a tarda stagione.

Questa freschezza e la natura del suolo danno al Puligny Montrachet 1er cru "Sous le Puits"

un carattere minerale pronunciato, con uno sviluppo molto floreale . Potente e ricco,

associa l'eleganza alla persistenza in un bel equilibrio.