

## PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU "LES TRUFFIÈRES" 2011

- RÉGION Côte de Beaune
- VILLAGE Puligny-Montrachet
- APPELLATION Puligny-Montrachet Premier Cru
- CÉPAGE Chardonnay

## La vigne

- AGE MOYEN 35 ans
- Sous-sol calcaire, éboulis et marne
- RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

## Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8-10 mois en fût de chêne, 50% de fûts
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffe moyenne



Terroir de prédilection de certains des meilleurs Chardonnay du monde, incluant les fameux Montrachet, Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet, Puligny-Montrachet est une aire d'appellation de 216 ha, bordée par Meursault au nord et Chassagne-Montrachet au sud. Le Puligny-Montrachet « Les Truffières » est situé quasiment au sommet de la colline, juste en dessous du hameau de Blagny. Comme le suggère le nom "Les Truffières", ce lieu-dit était une ancienne truffière et les vins qui sont actuellement produits sont également très recherchés.

## Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Ce Puligny-Montrachet 1er Cru « Les Truffières » 2011 offre à la vue une somptueuse robe jaune or. Discret au nez, les arômes de sous-bois se marient justement avec des notes plus grillées. La bouche ample révèle toute la complexité aromatique de ce Puligny 2011 : les notes de vanille et d'amande se dégagent mais laissent place à des notes plus gourmandes de brioche et de pain grillé.
- POTENTIEL DE GARDE 5-7 ans
- ACCORD METS/VINS Sandre poêlé à l'échalote et aux girolles crustacés foie gras volaille de Bresse - fromage
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-14°



LES TRUFFIÈRES

A BEAUNE - CÔTE-D'OR - FRANCE

PRODUIT DE FRANCE