

PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

Les Levrons se trouvent dans le nord de l'appellation Puligny-Montrachet, à proximité immédiate de la commune, en pied de coteau. On trouve des laves dans ce lieu-dit.

Notre parcelle de chardonnay plantée en 1988, de 0.35 hectares, possède une orientation sud-est et est plantée dans des sols bruns calcaire assez profonds à forte teneur en argile en bas de la parcelle. Le haut de la parcelle est particulièrement caillouteux et drainant.

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Pressurage en grappes entières après foulage.

Fermentation sans soufre ajouté.

A la suite d'un léger débourage, fermentation en fûts de chêne.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne - environ 10 à 15% de fûts neufs. 6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Comme pour les rouges, nos vins blancs ne sont pas filtrés.

DÉGUSTATION -



Le nez est citronné (et plus vif que celui du Puligny-Montrachet - Les Paupillots), on y perçoit des notes iodées qui croisent le thym, la verveine et un parfum de raisins blancs.

En bouche, le vin brille par sa minéralité (particulièrement sensible pour une appellation village) avec une somptueuse finale iodée. Ce Puligny est moins gras mais plus long que celui issu du climat Les Paupillots. Le raisin vient de plus haut et le vin est déjà plus rocheux.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.