

# PULIGNY-MONTRACHET LES NOSROYES

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

*Transcription de l'ancien français Noieroie - "lieu planté de noyers" . À l'époque les noix étaient un aliment essentiel planté à beaucoup d'endroits : les noyers adorent le calcaire et sont sensibles à l'humidité.*

*Le Puligny-Montrachet Les Nosroyes est produit à partir d'une parcelle de 1,13 hectare, placée en pieds de coteau au nord du village, juste sous le 1er cru réputé des Perrières, avec un sol argilo-calcaire, bien drainé.*

## 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 de poire et de bois précieux et laisse transparaître quelques notes d'élevages, l'aération complète le bouquet avec des épices douces ; le chardonnay dans sa complexité minérale et orientaliste.

En bouche c'est une grande extension : à la fois riche et tonique, le vin est gras et dépose une longue trainée de fruits blancs avant de plonger le palais dans une finale crayeuse. Puissant et complet, ce vin-là est un premier cru qui préfère la modestie du village.



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