

PULIGNY-MONTRACHET AU PAUPILLOT

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

CÉPAGE - Chardonnay

CLIMAT - Parcelle de 0.76 hectare, plantée en 1990. La vigne se trouve sur un sol argilo-calcaire.

C'est une petite parcelle, qui nous a incité à produire cette cuvée exclusivement en magnum.

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 -



Cette cuvée de Puligny-Montrachet - Au Paupillot, offre en bouche une belle minéralité grâce au sol argileux de cette vigne.

Généreux en attaque et avec une belle tension sur la finale, ce Puligny-Montrachet est disponible uniquement en magnum, ce qui lui offre un potentiel de garde supérieur.



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