

HENRI PION

Puligny-Montrachet

Millésime: 2017

1 050 bouteilles produites

Cépage : 100% Chardonnay

AOC Puligny-Montrachet

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

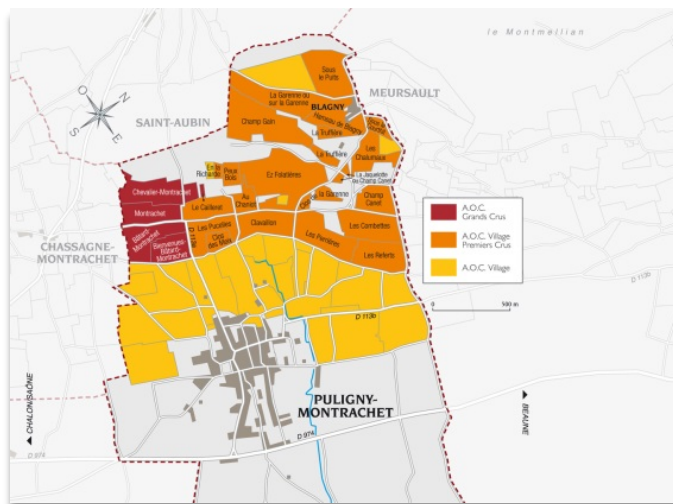
4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



L'appellation PULIGNY-MONTRACHET est le nom éponyme du village. Il le doit au Grand Cru Montrachet qu'il partage avec Chassagne. C'est en 1879, que le village a pu ajouter le nom du Grand Cru. L'appellation ne fut créée qu'en 1937. Le style des Puligny est souvent épuré et d'une incroyable complexité aromatique.

AIRE DE PRODUCTION: Les Puligny-Montrachet Village occupent des sols bruns calcaires en pied de coteaux. Exposé idéalement au levant et au sud-est, le chardonnay témoigne d'une expression précise et fine.



TECHNIQUES: Des vignes soignées tel un jardin pour ces plants âgés de 50 ans. Vinifié puis élevé en fûts 12 mois. Le vin bénéficie d'une filtration douce avec un sulfitage léger.

NOTES DE DEGUSTATION: Une robe or jaune avec des reflets dorés, un nez citronné, noisette et légèrement beurré. Une bouche longiline et minérale avec une incroyable persistance. Un puligny droit et fin, un beau flacon !

POTENTIEL DE GARDE: Plaisant à boire maintenant, il peut être gardé 4 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE: 12 à 14 °C