

PULIGNY-MONTRACHET LES COMBETTES 1ER CRU

2012

Vinification et vieillissement

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique. Le jus est débourbé après un pressurage pendant 12 à 14 heures. La fermentation alcoolique et l'élevage se font 100 % en fûts de chêne, dont 50 % sont neufs. Un bâtonnage des lies est pratiqué. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. L'élevage en fûts de chêne a lieu pendant 18 mois environ, puis le vin est mis en bouteille.

Caractéristiques

Robe or aux reflets jaune avec un gras bien visible. Un nez riche qui exprime les fruits jaunes comme la pêche, avec une touche fumée et vanillée. En bouche, ce vin est dès l'attaque ample et riche. Le milieu de bouche est plein avec des notes d'abricot, de pêche, une touche légère d'agrumes et un peu de fruits exotiques. L'acidité est présente mais bien enveloppée par la richesse du vin.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif (avec du fromage de chèvre mi-sec) ou avec un homard rôti, une lotte en médaillon au lard, une cassolette d'escargots aux champignons des bois, un œuf mollet et crème de ciboulette et des fromages affinés ou persillés.



Producteur

Domaine Jacques Prieur

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

100 % Chardonnay

Pays / région

France, Bourgogne

Appellation

Puligny-Montrachet 1er Cru (AOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

14,8 %

Température de service

13°C

Disponible dans ces provinces

- Québec