

Bourgogne: Puligny-Montrachet 2020

1er Cru - Cuvée Champ-Canet



Description : Ce nom est issu du nom de l'ancien propriétaire Mr CANET.

Connu pour être l'un des plus grands vins du monde, le puligny-montrachet 1er cru est recherché dans le monde entier pour son équilibre subtil, voire parfait, entre texture grasse et minéralité saisissante.

Puligny-Montrachet (prononcé Mont-Rachet) partage avec Chassagne l'expression la plus parfaite du Chardonnay. A quelques mètres seulement des Grands Crus, l'Appellation d'Origine Contrôlée instituée en 1937 offre un vin blanc à la personnalité affirmée et de haute réputation.

Les vignes sont essentiellement installées sur un sol calcaire, parfois profonds ou à même la roche dure. Expositions au levant et au sud-est entre 230 et 320 mètres d'altitude.

Le vin produit par cette appellation est réputé pour être un des plus grands vins blancs secs au monde. Le nom de Puligny trouve son origine à l'époque gallo-romaine, lorsqu'un certain Puliniacus crée son domaine, il y a 2000 ans environ. Le calcaire bethonien confère au Chardonnay une subtilité unique renforcée par une orientation Sud-Est et des pentes facilitant le drainage.

Degustation : Vin d'une structure minérale et fine avec des notes de noisette. La bouche est puissante et équilibrée qui séduit par sa race et son volume.

Vinification : A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques. 100 % raisins entiers. Collage : Oui. Filtration : Oui (Lenticulaire)

Elevage : 16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse). 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

Accord Mets/Vins: Ris de veau braisés, Poissons en sauce ou Saint Jacques en sauce

Température de service : 12 à 14 deg

Région: Côte de Beaune

Villages: Puligny-Montrachet

Appellation: Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage: Chardonnay

La vigne

Vigne plantée en 1991

Terroir : La Garenne partie sud du Champ-Canet

Aire de production : 4,05 Ha

Vendange: Manuelle à 100%

Teneur en Alcool : 13,5%

Les vins blancs de Puligny offrent un ensemble d'arômes nobles très racés : pâte d'amande, fougère, fruits exotiques, ambre, fleurs blanches. En bouche, leur acidité est plutôt discrète, laissant s'exprimer un moelleux intense et une persistance impressionnante

Saumon fumé sur toasts