



Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ Gain

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo Calcaire

Altitude du terroir : 280 m

Vignes de plus de 40 ans

Production /rendement du domaine : 45 hl/Ha

Vinification :

Elevage en fût comprenant 22 % de fût neuf, les vins resteront pour une période d'un an en tonneau, où se déroulera la fermentation alcoolique ainsi que fermentation malolactique, puis ils seront mis en cuve d'unification pour une période de 7 mois.

Dégustation :

Au nez, ce vin est marqué par des arômes de citron vert et de poire. En bouche, l'attaque est finalement minérale, généreuse. Texture souple.

SAS François CARILLON
2 Place de l'Eglise
21190 PULIGNY MONTRACHET
Tel : (+33) 0 380 2100 80
Email : contact@francoiscarillon.com