



Puligny-Montrachet 1^{er} Cru

Les Combettes

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo Calcaire

Altitude du terroir : 250 m

Vignes plantée en 1992

Production /rendement du domaine : 45 hl/Ha

Vinification :

Elevage en fût comprenant 25 % de fût neuf, les vins resteront pour une période d'un an, 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 :

Jaune pâle. Le vin est intense, avec une bouche dense mais souple, idéalement taillée pour la garde. Bonne acidité.

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