



Puligny-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo Calcaire

Altitude du terroir : 230 m

Vignes de 19 à 49 ans

Production/rendement du domaine : 45 hl/Ha

Vinification :

Elevage en fût comprenant 20 % de fût neuf, les vins resteront pour une période d'un an en tonneau, où se déroulera la fermentation alcoolique ainsi que la fermentation malolactique, puis ils seront mis en cuve d'unification pour une période de 5 mois.

Dégustation :

Milieu jaune citron, légèrement torréfié. Bien équilibré, avec une générosité et une longueur moyenne. Parfait raccord entre les arômes fruités.

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