



Puligny-Montrachet 1^{er} Cru

Les Perrières

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo Calcaire

Altitude du terroir : 250 m

Vignes de plus de 50 ans

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 :

Citron pâle. Noblesse immédiatement évidente au nez, sans aucune générosité. L'équilibre entre les fruits et les pierres est singulier, touche saline, un peu de pierres grillées, avec un excellent équilibre et de la persistance.

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