

1er Cru CLAVOILLON

# Puligny-Montrachet 2023

### **ORIGINE**

Sol argilo-calcaire 1 parcelle, "Clavoillon".

Années de plantation : 1959,1960,1962,1972, 1973, 1981, 1983 et

1988.

Superficie: 4ha 79a.

## **CULTURE**

Biodynamie.

Récolte manuelle avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

# CÉPAGE

Chardonnay

### **VIGNIFICATION & ELEVAGE**

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourbage, entonnage.

Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 22% sont neufs (maxi 1/2 Vosges, mini 1/2 Allier).

Elevage : après 12 mois en fûts, le vin est élevé 6 mois en cuve où il est préparé pour la mise en bouteille.

Collage homéopathique et filtration très légère si nécessaire.



ler Cru
CLAVOILLON
Puligny-Montrachet
2023