



Domaine Joseph PASCAL

Tél. (+33) 03 80 21 34 57

Port. (+33) 06 03 11 76 83

alexandra@domainepascal.com

20 Grande Rue,
21190 PULIGNY MONTRACHET

www.bourgogne-pascal.com

 domaine_jeanpascaletfils



Puligny - Montrachet

LA VIGNE



Climats : Noyer Bret, Les Maix, Les Nosroyes, Le Pampillot, Derrière la velle, Grandschamps, Rue Rousseau

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Âge de la vigne : moyenne 44 ans

Superficie : 2 Ha 93 a 41 ca

Nature du sol : Argilo calcaire

LE VIN



Vinification : Pressurage, puis le vin est placé en barrique de 228l pour se reposer et se stabiliser. Dès lors, les fermentations alcoolique et malo lactiques vont se déroulés afin de donner la pleine expression des vins tout au long de l'élevage. Élevage en barrique s'étend sur 11 mois, puis les vins sont soutirés puis mis en cuve pendant 4 à 5 Mois afin de bien les préparer à la mise en bouteille.

Degré : 13°

Dégustation : La robe est cousue d'Or, brillante et auréolée de reflets verdâtres. Cette tonalité prend de l'intensité avec l'âge. Le bouquet réunit Aubépine, citronnelle, pomme verte et silex. Corps et bouquet se fondent en une harmonie subtile.