



DOMAINE  
THOMAS-COLLARDOT

## PULIGNY-MONTRACHET Au Paupillot

CÉPAGES : Chardonnay

SOL : Argilo-calcaire

CLIMAT : Bénéficiant d'une terre riche et parsemée de cailloux, ce climat où coule un cours d'eau souterrain « La Lauche » vient du latin Populus désignant les Peupliers.

PARCELLE : 13a31 plantée en 1974 située en bas de côteau à la périphérie du village orienté Est/Ouest.

VENDANGES : Manuelles en petites caisses percées.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Pressurage de 4 heures, débordage de 24 heures et entonnage en fûts de chêne de 350 litres. Fermentations en levures indigènes. Pas de soufre ajouté avant la fin des fermentations malolactiques. Élevage sur lies 10 à 12 mois et assemblage en cuve inox 2 à 4 mois.

DÉGUSTATION : Robe jaune et brillante. Nez frais, et fruité avec des notes minérales. En bouche, une belle fraîcheur soutenue par une minéralité subtile, suivie par la gourmandise d'une chaire juteuse ponctuée d'une finale saline.

4 RUE DE POISEUL  
21190 - PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

+33 (0)6 23 76 92 51  
contact@domaine-thomas-collardot.com

