



DOMAINE
THOMAS-COLLARDOT

PULIGNY-MONTRACHET Derrière la Velle

CÉPAGES : Chardonnay

SOL : Argilo-calcaire

CLIMAT : Ce nom de climat fait référence à la «villa» gallo-romaine qui se situait tout prêt de la parcelle.

PARCELLE : 10a83 plantée en 1962 située en bas de coteau à la périphérie du village en direction de Meursault.

VENDANGES : Manuelles en petites caisses percées.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :
Pressurage de 4 heures, débourbage 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 pure et brillante aux reflets dorés. Nez expressif et élégant de fleurs blanches aux notes miellées. Bouche opulente et intense de fruits croquants. Un vin concentré maintenu par une belle minéralité.

4 RUE DE POISEUL
21190 - PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

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

