



DOMAINE
THOMAS-COLLARDOT

PULIGNY-MONTRACHET Les Climats

CÉPAGES : Chardonnay

SOL : Argilo-calcaire

CLIMAT : Assemblage des Climats
villages et premiers crus du domaine

PARCELLE : Houlières, Derrière la Velle,
Au Paupillot, Rue aux Vaches, Les
Nosroyes, Les Enseignères, Hameau de
Blagny, Les Folatières

VENDANGES : Manuelles en petites
caisses percées.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :
Pressurage de 4 heures, débourage 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 : Un nez expressif de
fruits frais. Riche et complexe, la bouche
révèle des notes d'agrumes et une légère
touche crémeuse. La finale est
persistante.

4 RUE DE POISEUL
21190 - PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

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

