



DOMAINE
THOMAS-COLLARDOT

PULIGNY-MONTRACHET Les Houlières

CÉPAGES : Chardonnay

SOL : Argilo-calcaire

CLIMAT : Ce nom de climat vient de «houille», terme bourguignon qui désigne la tourbe, matière légère et spongieuse qui se forme dans les marais.

PARCELLE : 12a70 plantée en 1986 située en bas du village à la limite de l'appellation Chassagne-Montrachet à 240 mètres d'altitude.

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 : Belle robe dorée et lumineuse. Nez fin et délicat sur des notes florales et d'agrumes. Une bouche minérale et juteuse. Un vin vif et harmonieux tout en légèreté.



4 RUE DE POISEUL
21190 - PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

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