



CHAPELLE DE BLAGNY

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU HAMEAU DE BLAGNY

Sol & Climat

Marnes argilo-calcaires, les 3 vignes que nous possédons de ce climat sont situées juste en dessous de notre cuverie.

Vignes

- 100% Chardonnay.
- Ages moyen : 30 à 60 ans
- Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare
- Taille Guyot simple ou Guyot Poussard
- Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 2015.

Vinifications

Vendanges manuelles en caisses, après une pressurisation pneumatique, nos jus sont refroidis puis débourbés 24h.

Fermentations alcoolique et malolactique en futs de chêne, maxi 30% futs neufs.

Elevage 12 mois en futs puis 4 à 6 mois d'affinage en cuve inox.

Mise en bouteille au domaine.

Le terroir « hameau de Blagny » donne des vins très droits. Attaque puissante, grasse et ample, évolution riche et veloutée, superbe finale persistante

4 à 5 années sont nécessaires pour atteindre la plénitude, à consommer avant 10 ans.