

DOMAINE de MONTILLE



Bourgogne chardonnay

2022

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Production 25 000
Part de fûts neufs 0%
Alcool 12,5

L'appellation

Issu de 2 parcelles sur la commune de Puligny-Montrachet, notre Bourgogne Chardonnay bénéficie des mêmes pratiques culturales et de la même attention en cave que nos Premiers et Grands Crus. Cette cuvée est une introduction à la Bourgogne et au style du Domaine de Montille : pureté, authenticité et élégance.

Le vin et le style

Après une presse en douceur et un léger débourage, les moûts sont entonnés en fûts de 228 L et de 600 L où se déroule les fermentations alcoolique et malolactique. Selon les cuvées, nous employons 5 à 35% de fûts neufs avec une moyenne de 15%. Après un an sous bois, les blancs terminent leur élevage en cuve inox pendant 4 à 6 mois avant d'être collés, filtrés et mis en bouteilles.

Culture de la vigne

Le domaine pratique la viticulture biologique depuis 1995. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant. Nos vins sont certifiés Ecocert.

Le millésime

A la fois qualitatif et généreux, 2022 dévoile un profil vibrant et incroyablement séducteur au fruité croquant grâce à une météo idéale.

L'automne et l'hiver sont doux avec des températures déjà supérieures aux normales de saison et une

pluviométrie basse. L'année avance et la hausse des températures se poursuit jusqu'à atteindre des sommets avec pas moins de quatre épisodes caniculaires mais les pluies, bien que rares, sont suffisantes et la vigne poursuit sa croissance dans les meilleures conditions possibles. **Les vendanges débutent la dernière semaine d'août. Le temps chaud et sec aidant, deux à trois fois moins de traitements que l'année précédente ont été nécessaires pour protéger la vigne. L'état sanitaire des raisins est irréprochable et l'équilibre est là grâce aux quelques pluies de la mi-août.**