



# Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU « HAMEAU DE BLAGNY »

Les moines cisterciens de Maizières valorisaient au 12 siècle déjà ses terres. Cette parcelle de 16are 95 ca est rentrée dans le domaine en 2014. Exposée sud-est et âgée de 50 ans, elle a une altitude de 300 mètres.

La vigne est enherbée dans l'inter-rang et cultivée sous le rang afin de favoriser la mychorization et la biodiversité. La récolte est manuelle, en caisses. Le pressurage se fait tout en douceur, grâce à l'utilisation d'un pressoir pneumatique : cela nous permet de moduler les presses en fonction du millésime. Après un débouillage de 36 heures, de façon à travailler sur lies fines, les mous partent en fermentation en cuves inox et sont ensuite entonnés en fûts de chêne (dont 30% de fûts neufs) pour un élevage de 14 mois. De légers bâtonnages sont effectués tous les 15 jours pendant 5 mois.

Notre Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> cru « Hameau de Blagny » est riche, avec une belle minéralité, une robe jaune pâle, des notes gourmandes de pâte d'amande, de vanille, de noisettes, de fleurs blanches.

En bouche, l'équilibre est là, avec une finale longue et complexe, sur des notes de menthe poivrée, d'agrumes. Toute sa personnalité s'exprimera dans les 2 à 3 ans.

### Il accompagne vos plats :

*Il sublimera un lapin à la moutarde au cassis, une volaille de Bresse, un saumon au fenouil, un velouté de Saint-Jacques, un Alose grillé sur les sarments de vignes ; un potage colombine ou encore un pâté de truffes.*

*Coté fromage : un Munster, un Comté de 36 mois ou un chèvre, un vieux Gouda, un Morbier*

*Coté dessert : une amandine aux figues, une poire à l'Hypocras*

*Sa température idéale de service est de 12°.*

