

PULIGNY-MONTRACHET

PREMIER CRU

Les Folatières



TERROIR

Un des climats les plus célèbres du village de Puligny-Montrachet, il tient son nom du français ancien : "Foletière", un lieu soi-disant hanté par des follets, des êtres de légende. La parcelle est située dans les bas du climat et est très proche du Premier Cru "Le Cailleret".

À LA VIGNE : la culture biologique

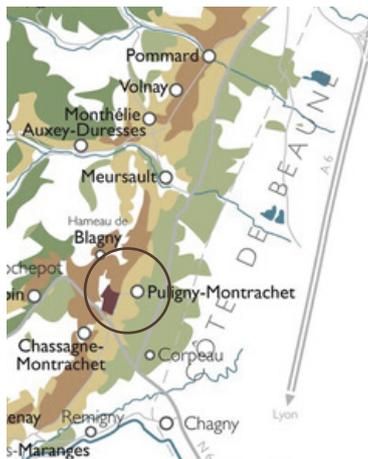
Cette parcelle a été acquise par la famille Rollin au tout début de l'année 2022. Les vignes sont depuis cultivées en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal. Le premier millésime certifié en agriculture biologique et en biodynamie sera 2025.

À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri de la récolte (à la vigne). Pressurage direct long et progressif pour laisser les moûts s'oxyder naturellement.

Fermentation en pièces de 400 litres, levures indigènes. Élevage de 12 mois, sans intrants, sans bâtonnage ni soutirage (proportion de bois neuf : moins de 10%).

Non filtré, non collé.



Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Surface (ha) : 0,20

Date de plantation : 1954

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 240

Exposition : Sud-Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 4 à 8 ans

