

PULIGNY-MONTRACHET

Au Paupillot



TERROIR

Le climat "Au Paupillot" se situe au nord du village de Puligny-Montrachet en direction de Meursault. Le terme "Au Paupillot" viendrait du latin désignant les peupliers. Ce climat était autrefois longé au nord par un petit ruisseau et il est possible que des peupliers, arbres se plaisant au bord de l'eau, y étaient autrefois plantés.

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.

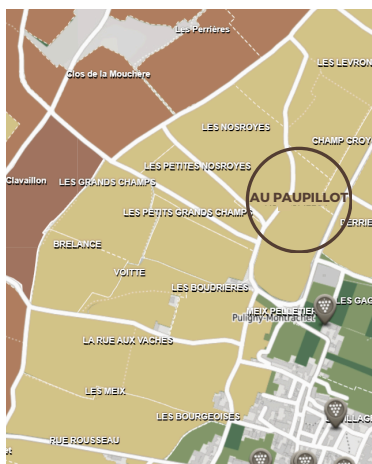
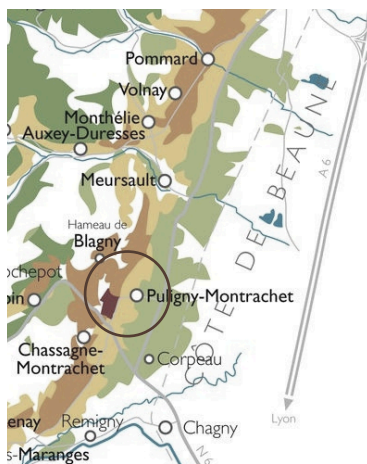
À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

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 10 mois, sans intrants, sans bâtonnage ni soutirage.

Non filtré, non collé.



Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Surface (ha) : 0,29

Date de plantation : 1954

Sol : Argilo-calcaire, caillouteux

Altitude (m) : 230

Exposition : Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 4 à 8 ans

