

PULIGNY MONTRACHET

« Corvée des vignes »

J.M Vincent



A propos du domaine :

Voici l'un des domaines les plus talentueux de l'appellation Santenay. Celui-ci s'étend sur 5 hectares cultivés selon des principes biologiques. Les vins rouges sont taillés pour la garde et présente corps et belle structure. Quant aux blancs, on les apprécie pour leurs notes dues à leur élevage sur lies et leur élevage sous-bois.

A propos de la cuvée :

Jean-Marc Vincent ne faillit pas à sa réputation de vigneron talentueux de Santenay et propose un Puligny-Montrachet opulent, riche et complexe. Bien que non certifiées, ses baies sont cultivées selon des méthodes agricoles biologiques.

La dégustation :

Au nez, le vin est expressif et exhale des arômes d'agrumes confits, de fruits secs et d'épices. Opulent et ample, il n'en demeure pas moins dominé par une grande fraîcheur. L'accord parfait ? Des coquilles saint-jacques, bien sûr.