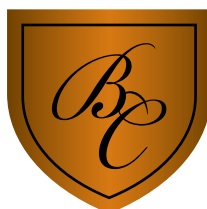


*Bouthenet-Clerc*

# PULIGNY-MONTRACHET

## LE TREZIN



### TERROIRS

|         |                 |
|---------|-----------------|
| CÉPAGE  | 100% Chardonnay |
| SURFACE | 0,03 hectare    |
| SOLS    | Argilo-Calcaire |

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Début de fermentation alcoolique en cuve inox sous contrôle des températures (17 à 20°C). Entonnage à mi-fermentation (20 % de futs neuf). Elevage d'un an avec fermentation malolactiques.

### DÉGUSTATION

*Il réunit aubépine, raisin mûr, pâte d'amande, noisette, ambre et citronnelle. Les arômes lactiques (beurre, croissant chaud) et minéraux (silex) sont habituels, ainsi que le miel. Corps et bouquet se fondent en une harmonie subtile. Toutes les grâces sous une nature inflexible et une concentration remarquable.*

### ACCORDS

Tout en équilibre, cette grande complexité aromatique, alliée à un style épuré, demande des mets délicats mais également riches. Aussi à l'aise sur une belle volaille en sauce que sur le homard et la langouste, les poissons de mer grillés et poêlés.

### SERVICE & GARDE

Servir à 10 - 13°C / A déguster dans les 3 - 5 ans

*«Le vin est une discipline où l'on ne triche pas. Chaque geste doit tendre vers l'excellence, même si cela demande du sacrifice.»*

ANTOINE CLERC

10, rue Saint-Louis, Hameau de Mercey  
71150 Cheilly-lès-Maranges - France

[contact@bouthenet-clerc.fr](mailto:contact@bouthenet-clerc.fr)

06 15 32 78 77

[WWW.BOUTHENET-CLERC.FR](http://WWW.BOUTHENET-CLERC.FR)