



### *PULIGNY MONTRACHET CHAMPS CANET*

*Puligny-Montrachet, situé au sud de Meursault et au nord de Chassagne Montrachet, partage avec Chassagne la poignée de très grands vignobles de vins blancs au monde. Ses grands crus comme le Montrachet et Bâtard-Montrachet sont à cheval sur les 2 communes. Ceux de Chevalier-Montrachet et Bienvenues-Bâtard Montrachet sont situés uniquement sur Puligny. Sur les 235 Ha de vignobles A.O.C., 21 Ha sont occupés par ces 4 grands crus, et 100 Ha supplémentaires sont répartis en onze premiers crus.*

*Seulement 300 hectolitres de vin rouge sont produits dans l'appellation entière en moyenne et par an.*

*A l'origine un village Gallo-Romain, « Puliniacus » est mentionné dans les documents du Pape Urbain II en 1095. Il devint Puligny-Montrachet en 1879. Sa prééminence comme village producteur de vin blanc est relativement récente ; au début les plants étaient du Gamay, plus tard supplantés par le blé, le cassis et les mûriers.*

*Le vignoble premier cru de Champs Canet s'étend le long du Meursault Perrières et couvre 4 Ha. Semblable au « Chambertin », son nom semble être venu du premier propriétaire ; « Les Champs de Canet ». Caractéristique des premiers crus du nord, il produit des vins qui sont délicats plutôt que somptueux.*

*Le Domaine Latour-Giraud est propriétaire au nord du climat de 34 ares de vignes plantées sur des sols de cailloux extrêmement fins. Elles produisent un vin de grande élégance et de finesse, avec un léger bouquet floral, d'une texture souple, avec des nuances sophistiquées de fumée et d'amandes grillées sur la fin.*

*Gastronomie : à déguster avec des poissons de mer, des crustacés*

*Température de service : 13° - 14°*

*Consommation : jusqu'à une dizaine d'années*