



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## PULIGNY-MONTRACHET

Les Levrans

2018



Domaine familial basé à Meursault, le Domaine Berthelemot exploite 15 hectares en Côte de Beaune (Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Pommard, Beaune...). Notre ambition est de révéler la noblesse de nos terroirs en respectant la plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

### La Vigne

---

**Lieu-dit** Les Levrans

**Historique** Diminutif, au 14e siècle, de lièvre, ces derniers étaient abondant dans ce secteur.

**Sol** Sols bruns calcaires profonds avec des bancs marneux. Exposition sud-est, altitude de 230m.

**Parcelle(s)** Superficie : 60a 40ca. Plantée en 1947, c'est notre plus ancienne parcelle de Chardonnay. Certains pieds de cette vigne ont été sélectionnés pour la qualité du matériel végétal pour faire partie du « conservatoire de Beaune » qui a pour objet la conservation des plus beaux plants Bourguignons.

### Le Vin

---

**Cépage** 100% chardonnay, vendanges manuelles, vinifié et élevé en fûts de chêne.

**Caractéristiques gustatives** Des sols profonds il tire puissance et concentration ; Le terroir de Puligny lui confère également sa race et son caractère épuré. Il exprime des arômes floraux, mais aussi d'amande ou de noisette ; la bouche est marquée par la richesse allée à une belle fraîcheur.

**Température de service** 12-14°C. Vous pouvez carafier les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.

### Le Millésime

---

Emotions et efforts récompensés ! Après une fin d'hiver glaciale le démarrage de la végétation se fait début avril puis la fleur fin mai. L'été chaud et sec permet une récolte particulièrement saine avec un démarrage des vendanges le 31 aout. Les vins blancs présentent de beaux arômes d'agrumes, un bel équilibre entre richesse et fraîcheur, sans lourdeur ni surmaturité.