



Maison du Chancelier

BEAUNE • BOURGOGNE • FRANCE

La Maison du Chancelier est installée dans le centre historique de Beaune, en Côte-d'Or. Au sein de ses caves et de sa cuverie du XVIIIème siècle, se perpétue l'héritage vinicole du Chancelier de Bourgogne, Nicolas Rolin, fondateur avec son épouse Guigone de Salins, des Hospices de Beaune.

Puligny-Montrachet Premier Cru



PREMIER CRU

Puligny-Montrachet

LA GARENNE

Maison du Chancelier

BEAUNE • BOURGOGNE • FRANCE

PREMIER CRU

Puligny-Montrachet

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

La Maison du Chancelier est installée à Beaune, en Côte-d'Or. Son nom est l'héritage du Chancelier de Bourgogne, Nicolas Rolin, fondateur avec son épouse Guigone de Salins, des Hospices de Beaune au XVème siècle.

Le climat La Garenne désigne un ancien lieu de chasse du Seigneur. Situé en haut de coteau, c'est l'un des terroirs les plus calcaires et froids de Puligny-Montrachet, apportant finesse et subtilité à ce Premier Cru.



MIS EN BOUTEILLE PAR V.B. À F21190 POUR

Maison du Chancelier

À BEAUNE - FRANCE

CONTAINS
SULFITES

GRAND VIN DE BOURGOGNE - PRODUIT DE FRANCE

Terroir

Le climat La Garenne désigne un ancien lieu de chasse du Seigneur. Situé en haut de coteau, c'est l'un des terroirs les plus calcaires et froids de Puligny-Montrachet, apportant finesse et subtilité à ce Premier Cru.

Parcelle : La Garenne

Cépage : 100% Chardonnay

Orientation : sud-est

Sol : calcaire

Conduite de la vigne

La parcelle est conduite en vignes basses traditionnelles (10 000 pieds/ha et taille Guyot simple).

Vinification et Elevage

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité et tri rigoureux.

Vinifications : vinification en fût de chêne.

Elevage long sur lies : 15 mois en moyenne, 100% en fûts de chêne (neuf, d'un ou plusieurs vins)



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Domaine en conversion vers la viticulture biologique depuis 2020, certifié par Ecocert