



Gilles Bouton a pris la suite de son grand-père Aimé Langoureau en 1977 sur le domaine familial : 4 ha à l'époque, 16 ha aujourd'hui, qu'il exploite depuis 2009 avec son fils Julien. Le vignoble est réparti sur quatre communes : Saint-Aubin, Chassagne, Puligny et Meursault. Une activité de négoce a été créée en 2015 pour compléter la gamme.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves inox suivie d'un élevage en fûts pendant 10 à 12 mois.

Dégustation

La robe est d'une belle couleur jaune pâle, brillante.

Au nez se dévoilent des notes de miel, de fleurs blanches et un boisé légèrement épicé. En bouche, ce Puligny-Montrachet est souple, fruité et ample avec une belle finale minérale

Cépage : Chardonnay

Goût et saveur : Tendre et plein

Taux d'alcool : 13°

Allergène : Sulfites

Conseil de service

Servir autour de 12°C, en accompagnement d'une entrée de coquilles saint-jacques ou d'un veau aux morilles, par exemple.