

<b>caractéristiques</b>	<b>AOC puligny-Montrachet</b>
<b>prix à l'hectare</b>	Entre 1 et 23 millions d'euros
<b>prix à la bouteille millésime récent</b>	de 23 euros à 400 euros
<b>Date passage AOC</b>	1937
<b>Grands crus</b>	montrachet (4 ha), bâtard-montrachet (6 ha), chevalier-bâtard-montrachet (7ha 58), bienvenues-bâtard-montrachet (3ha68) : 21 hectares
<b>Climats classés en premier cru</b>	champ canet, champ gain, clavaillon, clos de la garenne, clos de la mouchète, la truffière, le cailleret, les chalumeaux, les commettes, les demoiselles, les folatières, les perlières, les pucelles et les refaits : 98 hectares
<b>Taille maximale des domaines</b>	Variable, mais très faible, inférieur à la dizaine d'hectare, de l'ordre de la dizaine d'ares. On parle ici en are, centiare et ouvrée. Négociants rachètent une bonne partie des raisins. Presque tous les vigneron qui vinifient on également une activité de négoce pour compléter leur gamme.
<b>Coopération</b>	pas de cave coopérative
<b>Négoce</b>	Négoce dominant. Grandes maisons de Beaune, grandes maisons de Nuits, petits négoce en activité complémentaire.
<b>Cépages</b>	chardonnay en blanc (pinot blanc autorisé), Pinot noir en rouge
<b>Densité de plantation</b>	9000 pieds /hectares
<b>Rendement</b>	57hl/ha en villages, 55hl/ha en premier cru, 54 hl en grand cru
<b>Elevage</b>	au minimum 15 juin qui suit la récolte
<b>Mise en marché</b>	30 juin qui suit la récolte
<b>vente export</b>	importante
<b>type de sol</b>	calcaire et argile
<b>terroir</b>	vignoble de coteaux entre 200 et 400 m d'altitude
<b>Type de vinification</b>	. Macération pelliculaire à froid facultative- Vinification en cuve ou barrique. Elevage en barrique - FML réalisée
<b>Modernisation du chai</b>	Petits chais pas spécialement moderne
<b>Elevage en fût</b>	Totalité des vins sont élevés en fût Barriques chères à très chères Renouvellement assez lent de 10 à 33% par an. Pas de désir de marquage par le fût. Utilisation de copeaux interdite
<b>Employés</b>	très peu d'employés vu la taille des exploitations
<b>Type de vins produits</b>	vins blancs de garde - vins rouges de garde
<b>Association avec des mets</b>	Poissons fins au four ou en sauce, poulet et veau aux morilles, au champignon, en blanquette, fromages de chèvre, fromages de vaches type reblochon, dessert à la pomme , à la poire (tarte, charlotte)
<b>oenotourisme</b>	La côte d'Or est une journée où il fait bon faire de l'oenotourisme. Il est préférable de réserver à l'avance et de vérifier le prix des bouteilles avant la visite.