



*Olivier Leflaive*

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CHABLIS 1ER CRU 2014

The chablis 1er cru comes from some thirty places selected for their situation and the quality of their products.



### VINEYARD

Vin constitué à partir d'un assemblage de différentes origine de vigne dans l'appellation Chablis 1er Cru. Ce vin respecte la cuvée Ronde, traditionnelle Bourguignone.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange mécanique : 100 %

Soil : Argilo-calcaire, Kimméridgien

Production area : 776,08 ha

Altitude : 230-250 m

### VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de presseoirs pneumatiques.

100 % raisins égrappés.

Collage : Oui

Filtration : Par filtre kieselgur

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 10 % de fûts neufs)

12,5% vol.

### TASTING

#### Tasting note

Un vin au bouquet complexe et persistant, où se mêlent des arômes de miel d'acacia, un soupçon d'iode et des nuances végétales.

#### Food pairings

Le Premier Cru est d'une grande complexité aromatique, qui le prédispose à de nombreuses associations, dont les huîtres chaudes et les poissons en sauce. Il se relèvera accompagné d'un jambon au Chablis, la spécialité locale.

**Serving temperature :** 10-12°C

**Olivier Leflaive**

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)  
+33 3 80 21 37 65 - [contact@olivier-leflaive.com](mailto:contact@olivier-leflaive.com) - [olivier-leflaive.com](http://olivier-leflaive.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



[olivier-leflaive.com](http://olivier-leflaive.com)