Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU
2013

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 pressoirs pnematiques.
100 % raisins égrapés.
Collage : Oui

Elevage : 11 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 30 % en cuve. 70 % 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 - olivier-leflaive.com

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

olivier-leflaive.com