



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY 2011



VIGNOBLE

Situé à la limite sud de la Côte de Beaune, le village de Santenay est très étendu.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 254,13 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés,
Collage : Non
Filtration : Légère par membrane

11 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

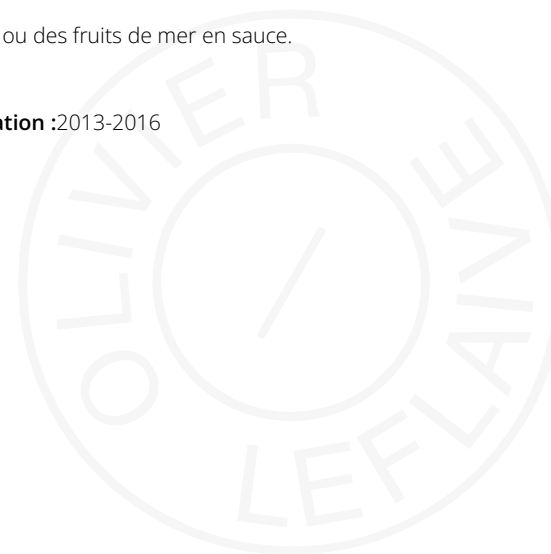
Nez de fruits blancs mûrs sur une touche délicatement boisée, la bouche est de bonne constitution, harmonieuse et rafraîchissante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une blanquette de volaille ou des fruits de mer en sauce.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2013-2016



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