Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 2013

Haut perché sur la Côte de Beaune, étroit et pentu pour laisser toutes ses aises à la vigne, Volnay est adossé à une petite montagne.

VIGNOBLE

Ensemble d'achats de raisins dans des lieux-dits différents et complémentaires (Echards, Grands Champs, Poisots, Famines), assemblés directement dans les cuves de vinification. La terre de Volnay est plus légère et caillouteuse que celle de son voisin "Pommard" et produit des vins élégants et fruités.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 98 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 45 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
30 % raisins entiers, 70 % raisins égrappés.
Collage : Non
Fermentation alcoolique en cuve à froid : 19 jours de cuvaison

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Les Volnay sont des vins féminins. Evoluants sur une palette aromatique allant des fruits rouges à violette, leur rondeur les rend très séduisants, que les tanins soient onctueux ou plus durs. C'est un vin racé, élégant et grand représentant de la Côte de Beaune.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les gibiers à plumes rôtis et les fromages aux saveurs affirmées.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2017-2027

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