Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 2010

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.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %
Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 98 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 40 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.
20 % raisins entiers, 80 % raisins égrappés.
Collage : Non
Filtration : Par filtre kieselgur
Fermentation alcoolique en cuve à froid : 15 jours de cuvaison

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % 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 : 2013-2022

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