Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS
2016

Puligny vient de Pulynia (village sur l'eau). Un « levron » était au XIVème siècle un endroit qu'affectionnait le lièvre.



VIGNOBLE

Ensemble de parcelles situées en bas de coteau, à proximité des 1ers crus les Perrières et les Referts. Exposition Est au levant. Sol argilo-calcaire peu profond où la roche mère affleure à certains endroits du terroir.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 6,56 ha
Altitude : 230 m
Age moyen des vignes : Vignes plantées entre 1951 et 1976

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins entiers

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Des arômes de fruits secs se mêlent harmonieusement à des notes de fruits frais, créant une texture dense et homogène. Le vin révèle un bel équilibre, droit, avec quelques nuances pâtissières en arrière-plan. Sa finale est élégante et persistante, laissant en bouche des impressions d'écorce d'orange.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Ideal avec un soufflé au fromage type Soumaintrain

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2020-2023

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