



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET LES LEVRONS 2016

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



VIGNOBLE

Ensemble de parcelles située en bas de coteau, à proximité des 1ers crus les Perrières et les Referts. Exposition Est au levant.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Sol argilo-calcaire peu profond où la roche mère affleure à certains endroits du terroir.

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 presseoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

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

DÉGUSTATION

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



olivier-leflaive.com