Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU
2016

Le Chablis 1er Cru provient d'une trentaine de lieux-dits sélectionnés pour leur situation et la qualité de leurs produits.



VIGNOBLE

Vin constitué à partir d'un assemblage de différentes origines de vigne dans l'appellation Chablis 1er Cru à bas de Fourchaume, Montée de Tonnerre et de Vaucoupin. Ce vin respecte la cuvée Ronde, traditionnelle Bourguignonne.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange mécanique : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Kimméridgien
Surface : 776,08 ha
Altitude : 230-250 m

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins égrappés.
Collage : Oui
Filtration : Oui

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100% en cuve

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin au bouquet complexe et persistant, où se mêlent des arômes de miel d'acacia, un soupçon d'iode et des nuances végétales.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Le Premier Cru est d'une grande complexité aromatique, qui le prédispose à de nombreuses associations, dont les huîtres chaudes et les poissons en sauce. Il se relèvera accompagné d'un jambon au Chablis, la spécialité locale.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2018-2022

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