Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME
2008

Le nom du terroir est un dérivé des fourches patibulaires avec lesquelles on exécutait les condamnés hors du village.

VIGNOBLE

Situé sur la partie droite du Serein, ce terroir, exposé au Sud, produit des vins ronds et puissants, tout en gardant la minéralité due au sol kimméridgien. Cette cuvée provient d'un assemblage de raisins dans la partie Vaulorent et de l'Homme Mort.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Kimméridgien
Surface : 86 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

11 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un Chablis plutôt rond et flatteur, harmonieux. Un bon compromis entre la minéralité en attaque et les fruits confits en arrière-bouche.

Suggestion d'accords Mets & Vins

S'accompagne très bien des produits de la mer : Gambas à la vapeur, Poissons au four, poissons crus, fruits de mer en sauce.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2010-2015

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