Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS 1ER CRU MONTÉE DE TONNERRE 2017

Ce vignoble jouxte un chemin montant vers la ville de Tonnerre.



VIGNOBLE

Sans doute et à juste titre le Chablis le plus réputé des 1ers Crus. Situé sur la rive droite du Serein et dans la continuité des Grands Crus, ce terroir installé sur du calcaire Kimméridgien, produit des vins un soupçon austères dans leur jeunesse mais dont l'évolution élégante et racée séduit le dégustateur. Notre cuvée provient d'un assemblage de raisins de Montée de Tonnerre et du secteur de Chapelot.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange mécanique : 100 %
Sol : Calcaire Kimméridgien
Surface : 43 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 39 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

9 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 10% de fûts neuf)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un des Premiers crus les plus réputés de Chablis, puissant, riche et racé, il offre des saveurs de pomme, de minéral et de fleurs blanches.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les huîtres chaudes et les poissons en sauce.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2025

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