



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU ABBAYE DE MORGEOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2015

Provient de la vigne qui entoure l'Abbaye de Morgeot (un hameau de Chassagne-Montrachet)



VIGNOBLE

Assemblage de deux parcelles provenant de notre Domaine. L'appellation nommée autrefois "Clos de Morgeot" se situe en contrebas de la route menant de Chassagne-Montrachet à AOC Santenay. Le sol y est plus profond et argileux qu'ailleurs mais le calcaire est présent sous forme d'oolithes.

Méthode de lutte : Biologique (non certifié)

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 10,7 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 30 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 filtre lenticulaire

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin qui exprime sa grandeur dans une belle concentration et beaucoup de finesse. Un vin corsé et bien mûr en vieillissant avec des notes de miel et de fleurs blanches.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes blanches, les volailles en sauce à la crème ou les coquillages.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2019-2023

