



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU CLOS SAINT-MARC - RÉCOLTE DU DOMAINE 2016

Ce mot indique le clos qui se trouve près de l'église, dédiée à Saint-Marcel.



VIGNOBLE

Le Clos Saint Marc (1,70 ha) fait partie de l'appellation Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Vergers". Vigne appartenant à notre Domaine, jadis utilisée comme jardin par les habitants de la région. D'exposition Nord-Est, la vigne repose sur la pierre de Chassagne-Montrachet, la terre est assez rouge et caillouteuse. Idéale pour le Chardonnay.
Méthode de lutte : Biologique (non certifié)
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 1.71 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 26 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins entiers.

Collage : Oui

Filtration : Oui

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Très stylé Chassagne-Montrachet, c'est un vin gras sans puissance excessive qui combine le miel, l'amande douce et les pommes mûres avec des notes de fleur d'oranger. Une bouche racée, structurée par une finale vive et fringante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un filet de lotte à l'aneth ou du saumon, les viandes blanches de grande noblesse comme le veau en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2020-2025

