



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU DENTS DE CHIEN 2018

Ce nom est issu d'une vigne située en dessous d'un rocher pointu, en forme de canine de chien.



MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

VIGNOBLE

Une partie de ce terroir a été intégrée en Montrachet en 1921.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 0,64 ha
Altitude : 250-300 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 entiers.

Collage : Oui

Filtration : Oui

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont très peu de bois neuf)

13,3% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez dense de chèvrefeuille et de miel. Un vin précis, subtil, long et charmeur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons fins et les crustacés en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2024-2029

