Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU DENTS DE CHIEN 2014

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



VIGNOBLE

Une partie de ce terroir a été intégrée en Montrachet en 1921. Agronomiquement pauvre, la végétation est de type méditerranéenne (buis, chêne blanc, amandier). Le Chardonnay se trouve sur une terre de type brun calcaire caillouteuse, peu profonde. La maturité du raisin est précoce. Le vin produit sur ce terroir est d'une grande finesse.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 0,64 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 25 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 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% 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 : 2017-2021

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