



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU FICHOTS 2008

Il s'agit du nom de l'ancien propriétaire.



VIGNOBLE

Implanté en contrebas de l'appellation Corton Grand Cru, ce terroir, qui regarde un peu le nord-ouest et tourne le dos au Corton-Charlemagne, est installé sur des terres argilo-calcaires assez profondes.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 11,23 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

100 % raisins égrappés.

Collage : Non

Filtration : Légère par membrane

Fermentation alcoolique en cuve à froid : 16 jours de cuvaison

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

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez délicat de fraise, framboise, violette. Flateur et tendre en bouche, il présente des notes minérales qui lui confèrent finesse et harmonie.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges en sauce et le jambon à la lie de vin.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2011-2018

