



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## POMMARD 1ER CRU CHARMOTS 2013

En Bourgogne, ce mot désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés en friches, ou plantés de charmes.



### VIGNOBLE

Situé immédiatement au dessus des Epenots, ce terroir est constitué de petites parcelles installées en terrasses. La terre est un peu moins argileuse qu'ailleurs et pleine d'éboulis calcaires, permettant d'offrir des vins colorés et plein de fruits. Terroir de garde.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 9,65 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 35 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

Fermentation alcoolique en cuve à froid : 15 jours de cuvaison

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

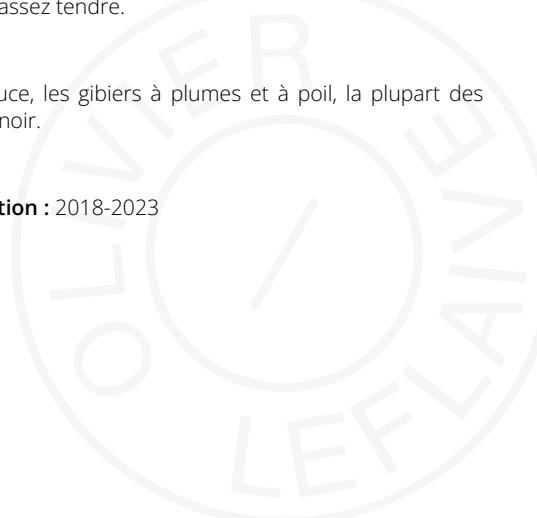
Arômes de cerise noire, musc, poivre. Une bouche ample et souple avec des tannins soyeux. Un Pommard d'un caractère assez tendre.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges en sauce, les gibiers à plumes et à poil, la plupart des fromages et les desserts au chocolat noir.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2018-2023



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



olivier-leflaive.com