Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU PÉZEROLLES
2016

Ce Climat à Pommard était un lieu où l'on cultivait les pois chiches.



VIGNOBLE

Sols bruns calcaires, bien exposés et drainants. Maturité des raisins très précoce pour le finage.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %
Sol : Bruns calcaires
Surface : 5,91 ha
Altitude : 260-280 m
Age moyen des vignes : 45 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
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 17 jours de cuvaison

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

13% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2020-2030

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