



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU HAMEAU DE BLAGNY 2013

Ce 1er Cru provient du nom du hameau situé au dessus de Puligny-Montrachet.



### VIGNOBLE

Situé en haut de coteau où le panorama sur les vignes est magnifique. Le Chardonnay produit des vins fruités mais assez mûrs, la maturité y est plus tardive qu'ailleurs.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 4,28 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : 50 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

15 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

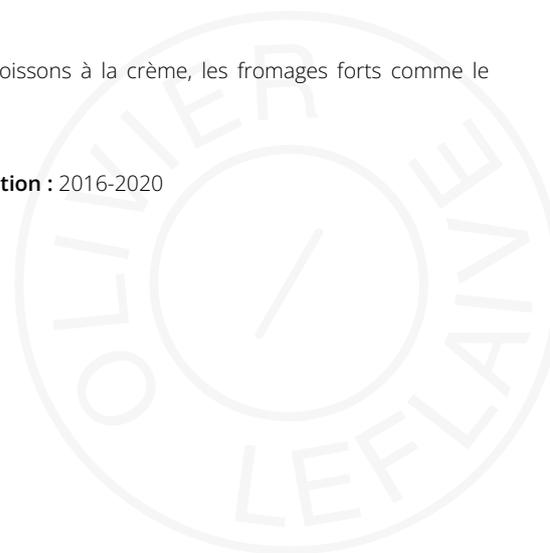
Notes florales et fruitées à la fois. Un vin qui combine le gras au minéral tout en conservant sa finesse.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Il est idéal avec les crustacés, les poissons à la crème, les fromages forts comme le Munster et le Comté bien fait.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2016-2020



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