Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP CANET 2017

Ce nom est issu du nom de l'ancien propriétaire, Monsieur Canet.



VIGNOBLE

Notre approvisionnement provient de la Garenne (partie Sud du Champ-Canet), secteur tardif de l'appellation, établi sur la roche-mère éclatée. Le sol y est peu profond. Vin de caractère et d'une grande finesse.
Vigne plantée en 1991
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 4,05 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 34 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

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin d'une structure minérale et fine avec des notes de noisette. La bouche, puissante et équilibrée, séduit par sa race et son volume.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les ris de veau braisés, les poissons en sauce à la crème ou les Saint-Jacques en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2022-2026

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