Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP CANET 2016

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

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins entiers

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 22 % 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 : 2020-2024

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