



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 :

### VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

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 est puissante et équilibrée qui 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



olivier-leflaive.com