Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP CANET 2008

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.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange mécanique : 100 %
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 4,05 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 20 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
Filtration : Légère par membrane

18 mois 100 % en cuve.

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 : 2010-2013

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