Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CHAMP GAIN 2016

Ce nom est issu des champs gagnés sur la forêt, puis plantés en vignes.



VIGNOBLE

Secteur abandonné après le phylloxéra (1880) et remis en culture dans les années 1950. Ensemble de quatre vignes distinctes, implantées entre Saint Aubin et le terroir des Truffières. Sol de type brun calcaire, à maturité plus lente.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 10,7 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un classique de la maison: nez sur les épices, pêche blanche, toast beurré. La bouche est de belle matière offrant un grain fin et de belle longueur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec le saumon frais, les écrevisses à la crème, les coquilles Saint Jacques aux cèpes et les fromages forts (Epoisses).

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