Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES 2016

Le nom du terroir est un dérivé des follots -feux follets- qui hantaient les endroits humides où le brouillard se manifestait régulièrement.



VIGNOBLE

Terroir le plus vaste du village, d'exposition plein est et jouissant d'un ensoleillement maximum. Il est de ce fait précoce en maturité. La présence très importante d'éboulis calcaires et d'un sous-sol peu profond permettent au Chardonnay d'exprimer à la fois puissance et élégance. Nous y avons trois origines de vignes différentes, régulièrement achetées en raisins.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 17.64 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

Vin riche mais raffiné, il s'exprime à travers des arômes de fleurs blanches et de fruits auxquels se mêlent des notes de noisettes grillées. En bouche, la vivacité laisse place à l'élégance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les vols-au-vent, dodines de canard, poulardes à la crème et les fromages fermentés.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2020-2025

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