



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES 2008

Le nom du terroir est un dérivé des follots 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.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 17.64 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 32 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

18 mois (dont 6 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 : 2012-2017

