



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES - RÉCOLTE DU DOMAINE 2018

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



MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

VIGNOBLE

Vigne située dans la partie haute des Folatières, du lieu-dit les Feux Bois. Ancienne propriété du Domaine Leflaive
Vignoble planté en 1983
Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale (HVE niveau3)
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 17.64 ha
Altitude : 250-300 m

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

17 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Sa couleur est d'un vert-doré vibrant, le nez est mûr, flamboyant et complexe. En bouche, il est riche et puissant avec une concentration naturelle et une finale d'une belle fraîcheur et d'une très grande longueur. Un vin avec un bouquet de saveurs complexes et d'une grande personnalité.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des poissons de mer grillés et poêlés le homard ou les langoustes et le fromage de chèvre.

Température de service : 12-14°C

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