Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES - RÉCOLTE DU DOMAINE 2017

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



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 : HVE niveau 3 (haute valeur environnementale)
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 17.64 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 40 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

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13,5% 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 fraicheur 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, le homard ou la langouste, le fromage de chèvre.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2022-2026

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