



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES - RÉCOLTE DU DOMAINE 2013

Le nom du terroir est un dérivé des follots 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
Méthode de lutte : Bio-dynamique (non certifié)
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 17.64 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 30 ans

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

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts

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

Date recommandée de consommation :2017-2021

