Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES PUCELLES - RÉCOLTE DU DOMAINE 2014

Autrefois, ces vignes avaient été données à ses filles par le seigneur de Puligny-Montrachet.

VIGNOBLE

Une seule vigne appartenant à notre Domaine, plantée en 1955. Qui mieux que cette parcelle évoque le terroir de Puligny-Montrachet? La terre est légère et caillouteuse,les petites sources d'eau l'empêchent de souffrir l'été. Vin d'un grand raffinement. Ancienne propriété du Domaine Leflaive.
Méthode de lutte : Bio-dynamique (non certifié)
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 6.76 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 60 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
Filtration : Légère par filtre lenticulaire

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 35 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

D'une couleur vert-dorée, un parfum spectaculaire, une bouche appétissante, un palais riche et élégant avec une belle concentration de fruit, une acidité vibrante et une texture onctueuse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une poularde de Bresse truffée, un filet de sole aux cèpes ou un homard à l'américaine.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2018-2023

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