Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU REFERTS
2011

Compte tenu de sa situation, on peut le rapprocher de Fêfe qui, en Bresse, désigne un terrain hérissé de broussailles et de roches. Ce serait une terre dont il a fallu enlever les têtes de roches et qu'il a fallu défricher pour planter de la vigne



VIGNOBLE

Climat le plus proche de Meursault 1er Cru "Charmes", séparé de son voisin par le célèbre "Chemin des Moines". La terre marneuse en haut est plus ferrugineuse en bas et, de ce fait, produit un Puligny-Montrachet un peu plus onctueux et gras que les autres. Sensible à la surmaturité.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 5,52 ha
Altitude : 230-250 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
Collage : Oui

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez raffiné et concentré : agrumes, abricot puis des notes de miel et de beurre apparaissent souvent au vieillissement. La bouche combine la finesse de Puligny-Montrachet et une texture dense et charnue.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les crustacés, les poissons pochés ou à la crème, les fromages comme le Munster et l'Epoisses

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2015-2019

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