



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU TRUFFIÈRES 2013

Autrefois, le terrain était planté d'arbres à truffes.



### VIGNOBLE

Secteur propice à la truffe grise de Bourgogne, le sol y est très calcaire et peu profond, mais aussi très pauvre. Vin de grande classe, très minéral et pierre à fusil. Seulement 600 à 700 bouteilles.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 2,48 ha

Altitude : 300-350 m

Age moyen des vignes : 35 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de presseoirs pneumatiques.

100 % raisins égrappés.

Collage : Oui

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

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Arôme fleuri avec une touche de chèvrefeuille. Une bouche frivole, tendue avec une minéralité racée.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une volaille de Bresse truffée.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2017-2021



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