Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

RULLY 1ER CRU VAUVRY
2017

Ce mot indique un point d'eau, une source, nommée la Vouivre.



VIGNOBLE

Exposé Est/Sud-Est, ce terroir fait partie des vins blancs historiques du village.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange mécanique : 100 %
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 4,53 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 41 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins égrappés.

7 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arôme floral. La bouche évoque la pêche, parfum et minéralité. La finale est concentrée sur le fruit. Elégant.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec la bisque de homard, les moules ou les bouchées à la reine.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2023

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