Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU CHARMOIS
2014

En Bourgogne, ce mot désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés en friches, ou plantés de charmes.



VIGNOBLE

Situé sur le versant de Chassagne-Montrachet, ce terroir repose sur des terres blanches et très calcaires. La pente assez forte génère une maturité précoce. Devenu un terroir très prisé au cours des quinze dernières années.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 15,09 ha
Altitude : 250-300 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 pressoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés
Collage : Oui
Filtration : Par filtre kieselgur

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez de pêche, pomme mûre, vanille, réhaussée de notes de fruits secs, il révèle une bouche ample et riche avec une acidité discrète qui lui confère une belle finale.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les fruits de mers, les crustacés et les poissons en sauce.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2015-2018

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