Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU CHATENIÈRE
2014

Terrain sur lequel étaient plantés des chataigniers et des Noisetiers

VIGNOBLE

Point de vue exceptionnel sur les vignes de la Côte. Terroir installé Sud-Ouest sous forme de petites terrasses sur des terres blanches et très calcaires. La pente assez forte génère une maturité assez précoce. Devenu un terroir très prisé au cours des quinze dernières années.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 8,45 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 pressoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés
Collage : Oui
Filtration : Légère par filtre lenticulaire

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

La chatenière est l'un des plus vieux 1er cru de Saint-Aubin planté en Chardonnay. C'est un vin très floral avec des notes d'agrumes de fin de bouche qui lui donnent de la longueur et de la finesse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une nage de queue d'écrevisse, les poissons grillés, le brochet 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

olivier-leflaive.com