



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU CHATENIÈRE 2014

Terrain sur lequel étaient plantés des châtaigniers 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