



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU DENTS DE CHIEN 2018

Ce nom est issu de la vigne située en dessous d'un rocher pointu, en forme de canine de chien.



MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

VIGNOBLE

Assemblage de trois parcelles dans la partie haute du terroir, le long de Puligny-Montrachet. Sol calcaire, drainant, d'exposition plein sud.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 16,1 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 31 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : oui

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin d'une grande pureté aromatique combinant saveurs fruitées et minéralité.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les volailles, les viandes blanches, les fruits de mer ainsi que les fromages pas trop forts.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2028

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