



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU DENTS DE CHIEN 2015

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



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 : 30 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)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

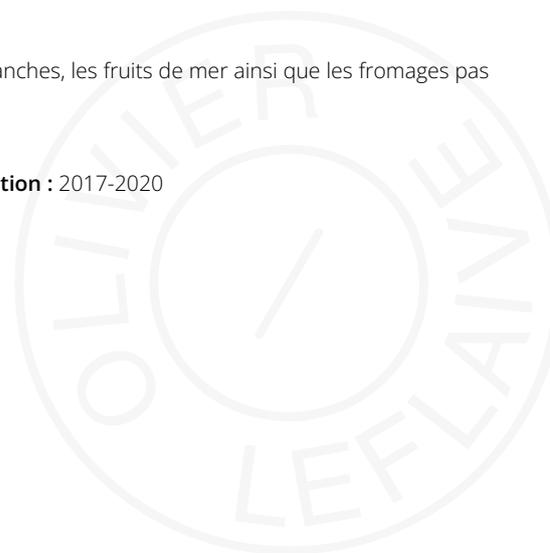
Vin d'une grande pureté aromatique combinant saveurs fruitées et minéralité.

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 : 2017-2020



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