



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU CHAMPLOTS 2011

Champlots : champs avec le suffixe Bourguignon très fréquent "ots"



### VIGNOBLE

Parcelle abrupte, au sud-ouest surplombant le hameau de Gamay.  
Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 10,92 ha  
Altitude : 300-350 m  
Age moyen des vignes : 6 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 membrane

12 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal sur des langoustines, crabe, homard, volailles grillées et fromages doux.

**Température de service :** 10-12°C

**Date recommandée de consommation :** 2013-2017



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