



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU CHAMLOTS 2008

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



VIGNOBLE

Parcelle abrupte, au sud-ouest surplombant le hameau de Gamay.
Rendement maximum autorisé : 56 hl/ha
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 10,92 ha
Altitude : 300-350 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 : Légère par membrane

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

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 : 2010-2014



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