Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SAINT-AUBIN 1ER CRU EN REMILLY
2011

Remilly peut venir du nom gallo-romain "Romilius" ancien propriétaire de ces terres?

VIGNOBLE

Sert de grand frère protecteur contre les gelées qui viendraient affecter le secteur de Montrachet. Terroir historique de Saint Aubin, abandonné après le phylloxéra puis rétabli dans les années 70. Sous-sol calcaire à souhait, la chaleur de l'été continue de réfléchir sur les raisins la nuit. Caractère minéral, silex reconnaissable dans un style dynamique.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 29,72 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 20 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)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Notes d'amande, de cannelle, d'épices

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des huitres, un carpaccio de Saint Jacques ou une truite aux amandes.

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