Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY 1ER CRU PASSETEMPS
2016

Le nom "Passetemps" permet certainement d'évoquer la difficulté d'exploiter ce terroir.



VIGNOBLE

Terroir qui est exposé Sud Est, à la sortie du village en direction de Chassagne-Montrachet.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %
Sol : Sol brun calcaire, présence d'argiles bleues. Système de taille en Cordon de Royat.
Surface : 11,46 ha
Altitude : 240-260 m
Age moyen des vignes : 30

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
100 % raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 16 jours de cuvaison

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2019-2026

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