Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

# VOLNAY 1ER CRU CLOS DES ANGLES
# 2011

Le Volnay 1er Cru "Clos des Angles" est une vigne située à l'angle de deux chemins.

## VIGNOBLE

Situé sur l'étage supérieur de l'appellation, ce climat bien exposé sud-est est généralement assez précoce au moment de la vendange. Le sol brun calcaire en pente est peu profond par endroit. Le style de vin est assez charpenté, un peu à l'image de Pommard, son voisin. Notre cuvée est produite à partir d'achats de raisins dans plusieurs petites parcelles de ce terroir.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 3,34 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 35 ans

## 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.
30 % raisins entiers, 70 % raisins égrappés.
Collage : Non
Filtration : Légère par membrane
Fermentation alcoolique en cuve à froid : 21 jours de cuvaison

18 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 35 % de fûts neufs)

13% vol.

## DÉGUSTATION

**Note de dégustation**

Un vin dans le registre de la finesse et de l'élégance : nez croquant de fruits frais, une matière raffinée et veloutée.

**Suggestion d'accords Mets & Vins**

S'accordera très bien avec des viandes cuisinées au vin rouge.

**Température de service :** 16-18°C

**Date recommandée de consommation :** 2015-2025

**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