



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1ER CRU MITANS 2010

En vieux français, "Mitans" signifie le milieu, donc vigne située sur la moitié de la pente.



VIGNOBLE

Petit terroir installé sur un sol de type argilo-calcaire, bien drainé grâce aux cailloutis de profondeur. Reconnu comme l'un des meilleurs climats du village, "Mitans" produit des vins charnus et racés, de bonne garde. Notre approvisionnement est constitué de deux parcelles dont l'une est centenaire.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 3,98 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 80 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.

50 % raisins entiers, 50 % raisins égrappés.

Collage : Non

Filtration : Légère par membrane

Fermentation alcoolique en cuve à froid : 21 jours de cuvaison

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Avec un bouquet de baies rouges, de violette et de pruneaux, des tanins doux et élégants, les Mitans présentent un vin racé et féminin largement reconnu dans le village de Volnay.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges en sauce, les gibiers, les oeufs en meurette, porc rôti, gibier à poil, ainsi que la majorité des fromages.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2013-2022

