



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VOLNAY 1ER CRU SANTENOTS 2013

Peut être inspiré d'un nom d'un des anciens propriétaires



VIGNOBLE

Situé exclusivement sur le territoire de Meursault, ce vaste terroir essentiellement planté en Pinot Noir a été subdivisé et rattaché au village de Volnay en peu avant 1855. Installé sur des sols de calcaires rouges parsemés de graviers et d'argile, "Santenots" regarde le sud et offre des vins consistants et de garde. Notre approvisionnement se trouve dans le secteur des Plures.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 29,07 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 50 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.

100 % raisins égrappés.

Collage : Non

Fermentation alcoolique en cuve à froid : 17 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

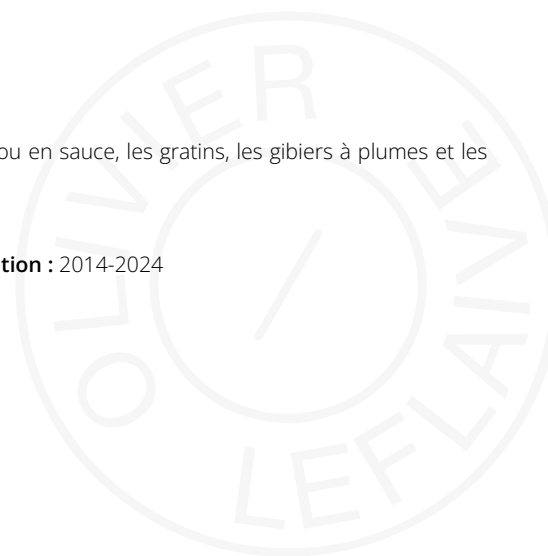
Un vin suave, racé et élégant.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges rôties ou en sauce, les gratins, les gibiers à plumes et les fromages à pâte sèche.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2014-2024



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