Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU
2017

On raconte que le seigneur de Puligny-Montrachet partagea ses terres entre ses enfants : Le fils aîné ou "Chevalier", les filles ou "Pucelles" et le "Bâtard". Chacun eut sa part et les trois climats ont gardé leurs nom Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Puligny-Montrachet 1er Cru les Pucelles.



VIGNOBLE

Assemblage de vignes situées sur les communes de Puligny-Montrachet et de Chassagne-Montrachet.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 11,86 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 46

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
50 % raisins foulés, 50% de raisins entiers

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 30% de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin de caractère puissant et généreux. Le nez est assez citronné d'un côté, beurré et vanillé de l'autre. La bouche est assez tendue, marquée par une belle acidité. Le vin est très gras de maturité et remplit copieusement la bouche. Attendre encore un peu pour le déguster à son apogée. Sinon le carafer deux heures avant.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une poularde de Bresse en sauce crémée aux morilles.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2023-2028

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