



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2016

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 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de presseoirs pneumatiques.

50 % raisins foulés, 50% de raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 33% de fûts neufs)

13% 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 carafier deux heures avant.

Suggestion d'accords Mets & Vins

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

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2021-2026

