



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2013

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.

Rendement maximum autorisé : 48 hl/ha

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 11,86 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 45 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins foulés

Collage : Oui

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % 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 la poularde de Bresse en sauce crémé aux morilles

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2016-2023

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