Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU - RÉCOLTE DU DOMAINE 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 noms Chevalier Montrachet, Bâtard Montrachet, Puligny-Montrachet 1er Cru les Pucelles.



VIGNOBLE

Vigne située immédiatement au-dessus des Bienvenues-Bâtard-Montrachet en allant vers le Montrachet dans la partie sud de l'épaulement.
Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)
Vendange manuelle : 100 %
Sol : Argilo-calcaire
Surface : 11.73 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 50 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % 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

D'une belle couleur vert-dorée, ce vin, au riche parfum, a des arômes expressifs. Le palais est d'une structure puissante, avec une spectaculaire concentration de fruit et une magnifique longueur. Finesse, complexité et élégance.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des mets sophistiqués et de texture complexe : foie gras, caviar, homard, poissons blancs fermes comme la lotte, poulardes en sauce 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