



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU - RÉCOLTE DU DOMAINE 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

Vigne située immédiatement au-dessus de Bienvenues-Bâtard-Montrachet en allant vers le Montrachet dans la partie sud de l'épaule.

Méthode de lutte : Bio-dynamique (non certifié)

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 11.73 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 50

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

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

13% 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, poules et poulardes en sauce aux morilles.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2021-2026

