Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU
2017

Ces terres, plus basses que les autres sur le célèbre coteau du Mont-Rachet, auraient été données par les seigneurs à leurs serfs qui les auraient appelées "Bienvenues".



VIGNOBLE

Vigne unique, plantée en 1972, ne produisant au mieux que 600 bouteilles par an.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 3,68 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 44 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 de 1 vin

14% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin noble d'une grande pureté et finesse aromatique, fleurs de vigne, agrumes confits, amandes grillées. Le palais est élégant et d'une grande tenue. Un vin d'avenir.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec le homard ou la langouste grillée.

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

olivier-leflaive.com