



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2010

Ces terres, plus basses que les autres sur le célèbre coteau du Mont-Rachet, auraient été données 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, Calcaire  
Surface : 3,68 ha  
Altitude : 230-250 m  
Age moyen des vignes : 43 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.

Collage : Oui

18 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)  
13% 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 : 2015-2020



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