Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHEVALIER-MONTRACHET GRAND CRU - RÉCOLTE DU DOMAINE
2008

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

Cette cuvée est produite uniquement à partir d'une vigne de notre Domaine, située sur la commune de Puligny. La situation de Chevalier, tout en haut du coteau des Grands Crus, et son orientation, lui permet de ne pas craindre la gelée de Printemps. Agronomiquement, le sol est pauvre, constitué essentiellement de marne calcaire, sur une pente à 20 %.
Rendement maximum autorisé : 48 hl/ha
Méthode de lutte : Bio-dynamique (non certifié)
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Marne
Surface : 7,58 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 55 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

17 mois 100 % en fûts

DÉGUSTATION

Note de dégustation

La texture allie puissance et tonus, richesse et délicatesse. Un vin très fin d'un équilibre parfait. A peine plus léger que les Montrachet, il évolue davantage sur le minéral.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Des langoustes grillées ou des noix de Saint-Jacques poêlées .

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2013-2018

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