Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU
2012

Corton-Charlemagne est nommé d'après l'empereur Charlemagne, qui fut le propriétaire de ce vignoble.

VIGNOBLE

Cette appellation Grand Cru, la plus vaste, est produite sur les 3 villages de Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses et Ladoix-Serrigny, formant la butte de Corton. Les écarts géologiques combinés aux différentes expositions donnent des vins riches, gras, marqués par la minéralité et le côté cristallin. Ici, deux origines de calcaire de la période oxfordien se superposent, obligeant les racines de la vigne à puiser les éléments indispensables qui donnent le gout si particulier de ce terroir. Notre cuvée est produite à partir de quelques parcelles situées dans les 3 villages.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Calcaire
Surface : 71,88 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
50 % raisins entiers, 50 % raisins égrappés.
Collage : Oui

18 mois 100 % en fûts

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

D'une grande délicatesse, son bouquet est complexe : fragrances minérales, poire, épices. Fraîche et saline en attaque, la bouche est structurée, d'une très belle longueur. Un vin de grande classe, à faire patienter quelques années.

Suggestion d'accords Mets & Vins

S'accorde parfaitement à un plateau de fruits de mer, une lotte en sauce ou une viande blanche en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2017-2022

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