



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

MONTRACHET GRAND CRU 2011

Proviens de "Mont-Chaue", qui s'explique très bien par la pauvreté de son sol.



VIGNOBLE

Ce petit terroir de 8 hectares au total se partage équitablement entre Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet. Implanté au milieu de la pente sur un sol de type brun calcaire, l'eau de pluie ne reste jamais très longtemps car le drainage y est efficace. La subtilité de ce vin peut sans doute s'expliquer par la présence de la fameuse marne Pholadomyia Bellona qui traverse la Côte mais s'épaissit à cet endroit. Notre approvisionnement en raisins se situe sur Puligny-Montrachet pour une production qui ne dépasse pas 800 bouteilles par millésime.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 8 ha

Altitude : 250-300 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 presseoirs pneumatiques.

100 % raisins entiers

Collage : Oui

18 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin emblématique qui révèle sa noblesse dans un bouquet subtil de fleurs blanches, pomme, poire mûre, épices et notes minérales. Le palais est intense et velouté. Un vin d'une grande précision et exceptionnellement long.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des riz de veau à la crème, ou des langoustines grillées.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2016-2021

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