Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2016

L'Aligoté est un cépage dont la présence en Bourgogne remonte au 17ème siècle. Ce cépage a obtenu l'appellation régionale Bourgogne Aligoté en 1937.



VIGNOBLE

Assemblage de vignes situées sur les communes de Puligny-Montrachet et Corpeau.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %
Rendement maximum autorisé : 72hl/ha
Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 1600 ha
Altitude : 220-230 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés

10 mois (dont 2 mois d'assemblage en masse)
20% en fûts, 80% de cuves inox

12% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Touche beurrée, notes de foin coupé et de minéralité. Bouche dotée d'un certain gras, un vin friand et gourmand.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec le jambon persillé, ou servi avec le cassis pour former le fameux Kir.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2017-2020

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