



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BOURGOGNE ALIGOTÉ 2016

L'Aligoté est un cépage dont la présence en Bourgogne remonte au 17<sup>ème</sup> 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 : 1655,57 ha  
Altitude : 220-230 m  
Age moyen des vignes : 36 ans

### VINIFICATION

100% Aligoté(100%)

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

100 % raisins foulés

Collage : Oui

Filtration : Oui

10 mois (dont 2 mois d'assemblage en masse) 20% en fûts, 80% de cuves inox  
12% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

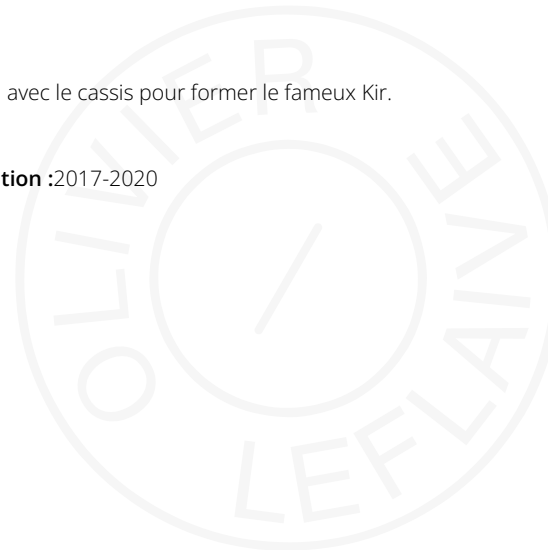
Touche beurrée, notes de foin coupé et de minéralité. Bouche dotée d'un certain gras, un vin friand et gourmand.

#### 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



olivier-leflaive.com