Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE ALIGOTÉ
2011

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, Meursault et Corpeau.
Rendement maximum autorisé : 72 hl/ha
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 1655,57 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 30 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 : Légère par membrane

10 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en cuve.

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 : 2012-2015

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