



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CHARDONNAY 2016



VIGNOBLE

Ensemble de parcelles sélectionnées à la fois sur la Côte de Beaune, la Côte chalonaise mais aussi sur les Hautes Côtes. Les vins sont vinifiés de façon séparée, puis rassemblés sur une seule et même cuvée.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 30 %

Vendange mécanique : 70%

Sol : Argilo-limoneux

Surface : 775.90 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 26 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

30 % raisins foulés, 70 % raisins égrappés.

Collage : Oui

Filtration : Oui

14 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 80% en fûts, 20% de cuves inox

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

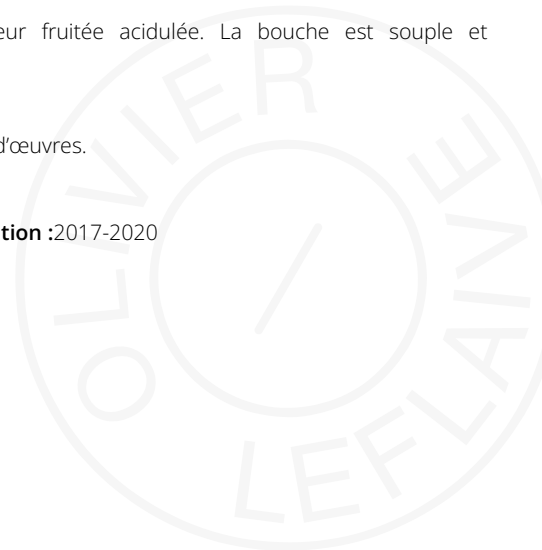
Un vin pimpant, d'une belle saveur fruitée acidulée. La bouche est souple et gourmande.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal pour l'apéritif et avec des hors d'œuvres.

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