Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CHARDONNAY
2012

VIGNOBLE

Ensemble de parcelles sélectionnées à la fois sur la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise 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 : 70 %
Vendange mécanique : 30 %
Sol : Argilo-limoneux
Surface : 775.90 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts

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 : 2013-2016

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