



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BOURGOGNE CHARDONNAY 2011



### 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 : 100 %

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 presseoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés,

Collage : Oui

Filtration : Légère par membrane

10 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

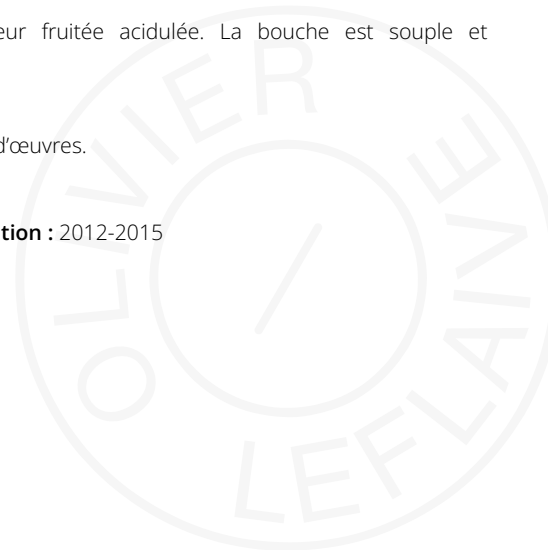
Un vin pimpant, d'une belle saveur fruitée acidulée. La bouche est souple et gourmande.

#### 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 : 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



olivier-leflaive.com