



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## BOURGOGNE CHARDONNAY 2008



### 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.

20 % raisins foulés, 80 % raisins entiers,

Collage : Oui

Filtration : Légère par membrane

11 mois (dont 2 mois d'assemblage en masse) 90 % en cuve, 10 % en fûts

12,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

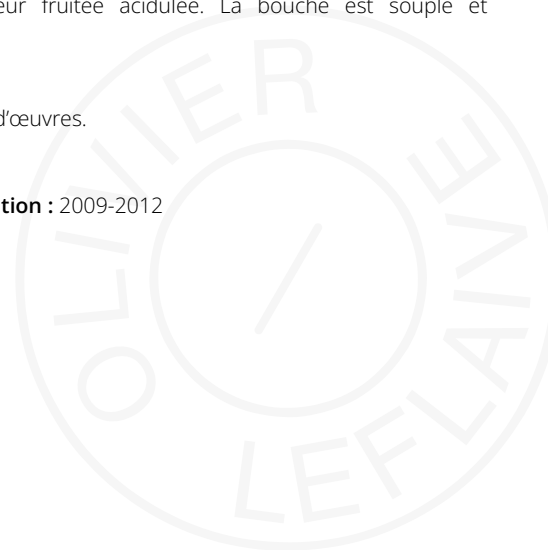
Un vin pimpant, d'une belle saveur fruitée acidulée. La bouche est souple et gourmande.

#### 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 : 2009-2012



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