Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CUVÉE ONCLE VINCENT
2016

Cuvée hommage au patron des vignerons "Saint-Vincent" et surtout à Vincent Leflaive, oncle d'Olivier Leflaive, décédé en 1993, ayant fait la renommée du domaine éponyme. Il a été un modèle et un soutien précieux pour Olivier au moment de la création de sa maison de vins.



VIGNOBLE

Cette cuvée "Oncle Vincent" est élaborée uniquement à partir de nos meilleures vignes situées sur le territoire de Puligny-Montrachet, soit 8 parcelles au total qui représentent un peu moins de 4ha de vignoble en lutte raisonnée.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 35 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Les arômes de ce vin expriment les fruits à chaire blanche (poire, pêche...), avec des notes beurrées. D'une belle fraîcheur en bouche, sa texture est onctueuse, d'une belle tenue avec un zeste de nerf qui le surclasse. La sélection des vignes pour cette cuvée permet de produire un Bourgogne Blanc plus aristocratique, plus tendu et sérieux en intensité, plus Puligny !

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il accompagnera à merveille poissons et crustacés, viandes blanches.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2019-2022

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