



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CUVÉE ONCLE VINCENT 2012

Cuvée hommage au patron des vigneronns "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 meilleurs 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

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

30 % raisins entiers, 70 % raisins égrappés.

Collage : Oui
Filtration : Légère par membrane

13 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 10 % 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 zest 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 : 2014-2018

