



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE LES SÉTILLES 2016

Un Vin Signature de la Maison.



VIGNOBLE

En dessous de 230m d'altitude, produire des vins d'AOC village n'est pas autorisé. Souvent un simple chemin sépare l'aire des Bourgognes de ses voisins bien nommés. Le sol est assez riche en colluvions et petits cailloux. Le vin est issu d'un assemblage d'une soixantaine de parcelles sélectionnées et situées à la fois sur le village de Puligny-Montrachet mais aussi de Meursault. Trois parcelles de la Côte Chalonnaise et dix en Hautes Côte de Beaune viennent compléter les approvisionnements Le vin est élaboré comme les plus grands.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 70 %

Vendange mécanique : 30%

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux

Surface : 35 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 40/45 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

70 % raisins foulés, 30% raisins égrappés

Collage : Oui

Filtration : Oui

14 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 12 % de fûts neufs)

12.5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Les arômes de fleurs blanches, de pêche, d'amande grillée et d'écorce de citron dominant sur un fond minéral. L'attaque est pleine et chaleureuse avec une finale vive et gourmande.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal à l'apéritif, en accompagnement de charcuteries ou de fromages de chèvre.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2018-2021

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