Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE LES SÉTILLES
2015

Le nom Sétilles provient simplement du nom cadastral de l'emplacement des chais de la Maison Olivier Leflaive.

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. Le vin est élaboré comme les plus grands. Un Vin Phare de la Maison.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 80 %
Vendange mécanique : 20%
Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 35 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
80 % raisins foulés, 20% raisins égrappés
Collage : Oui
Filtration : Par filtre kieselgur

15 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 66% en fûts (dont 13 % de fûts neufs), 33% de cuves inox

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Les arômes de fleurs blanches, de pêche, d'amande grillée et d'écorce de citron dominent 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 : 2017-2020

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