Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CUVÉE MARGOT
2016

Du nom d'une des filles d'Olivier, et en opposition au Château "Margaux" !



VIGNOBLE

Nous avons décidé de faire cohabiter dans les bouteilles des origines de vignes appartenant à la Côte de Beaune, de Pernand-Vergelesses et des vieilles vignes dans les Hautes Côtes. Pas moins d'une vingtaine de parcelles différentes. Cuvée élaborée à partir d'achats de raisins et parfois de cuvées sélectionnées.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %
Sol : Argilo-limoneux
Surface : 1847,43 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
100 % raisins égrappés.
Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 à 20 jours de cuvaison

15 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 15 % de fûts neufs)

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez flatteur aux arômes de petits fruits rouges (fraise, framboise). Un palais frais et élégant sur le croquant du fruit et des tannins fins.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les tourtes à la viande et les plats épicés.

Température de service : 16-18°C

Date recommandée de consommation : 2019-2024

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