Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE CUVÉE MARGOT
2009

Margot, la Reine et surtout le prénom d'une des filles d'Olivier Leflaive.

VIGNOBLE

Nous avons décidé de faire cohabiter dans les bouteilles des origines de vignes appartenant à la Côte de Beaune, de Puligny-Montrachet à Pommard, la Côte de Nuits et des vieilles vignes dans les Hautes Côtes. Pas moins d'une vingtaine de parcelles différentes.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-limoneux
Surface : 1847,43 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 25 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.
Collage : Non
Filtration : Légère par membrane
Fermentation alcoolique en cuve à froid : 15 jours de cuvaison

15 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 20 % en cuve. 80 % en fûts (dont 10 % de fûts neufs)

13% 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 : 2011-2016

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