



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

