Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

ALOXE-CORTON 2017

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage et bénéficie d'une situation parfaite.



VIGNOBLE

Cuvée élaborée à partir de 3 lieux-dits différents : Fournières, Citernes et Boutières.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 82 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 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 : 17 jours de cuvaison

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 30 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin sur les fruits rouges dans sa jeunesse avec un côté plus animal, cuir, champignon en vieillissant. La structure est robuste et d'une belle longueur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges grillées, mais aussi avec les fromages à pâte molle et à croûte lavée tels que l'Époisses ou l'Ami du Chambertin.

Température de service : 16-18°C

Date recommandée de consommation : 2020-2028

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