



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## ALOXE-CORTON 2011

Le village avoisinant d'Aloxe-Corton a donné son nom à cette AOC.



### VIGNOBLE

Cuvée élaborée à partir de 4 lieux dits différents : Valozières, Guérets, Caillettes et Boutières.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 82,22 ha

Altitude : 250-300 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.

Collage : Non

Filtration : Légère par membrane

Fermentation alcoolique en cuve à froid : 23 jours de cuvaison

18 mois (dont 5 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 : 2014-2020

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



olivier-leflaive.com