Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSES 2017

Auxey-Duresses est sans doute, en Bourgogne, l'un des sanctuaires de la vigne celte et gallo-romaine. Cette ancienne dépendance de l'abbaye de Cluny partageait jadis son activité entre moulins à grains et pressoirs à raisins.



VIGNOBLE

Cuvée élaborée à partir des lieux dits les plus proches de Meursault (Macabrée, Hautés, Boutonniers, Vireux, Closeaux, La Canée)
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Calcaire
Surface : 50 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 31 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés

8 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes d'amande fraîche, de pomme de reinette, de nuances biscuitées et senteurs minérales. La structure est solide et persistante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les crevettes et les poissons en sauce piquante.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2023

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