



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSES 2011

Auxey-Duresse 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 : 137 ha
Altitude : 300-350 m
Age moyen des vignes : 25 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

70 % raisins foulés, 30 % raisins entiers,

Collage : Oui

Filtration : Légère par membrane

11 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 20 % en cuve, 80 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

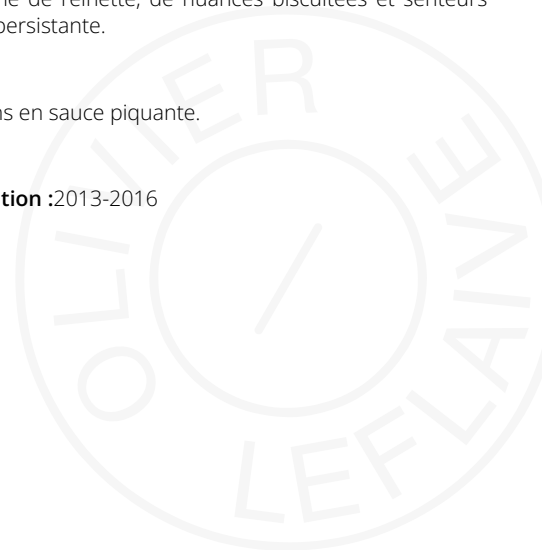
Arômes d'amande fraîche, de pomme de reinette, de nuances biscuitées et senteurs minérales. La structure est solide et persistante.

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 : 2013-2016



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



olivier-leflaive.com