Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

AUXEY-DURESSES LA MACABRÉE
2017

Macabrée exprime l'esprit de marais ou marécage.



VIGNOBLE

Petit Climat voisin de Meursault "Les Luchets" et "Vireuils". Cette cuvée est un assemblage de deux parcelles au sein du Climat : une jeune vigne (de 15 ans) et une plus vieille vigne (55 ans). Ces deux profils différents apportent de la complexité à ce vin.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100%
Sol : Marnes calcaires
Surface : 5,65 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

7 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 18 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin issu de calcaires marneux, conférant au chardonnay un reflet or vert avec quelques notes de foin, de miel et de pomme reinette. La structure est solide et persistante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les gratins de fruits de mer et les fromages tels que le comté.

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