



# Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## AUXEY-DURESSES LA MACABRÉE 2016

Macabrée exprime l'esprit de marais ou marécage.



### VIGNOBLE

Petit climat signifiant le marais, voisin de Meursault "Les Luchets" et les "Vireuils".  
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.  
30 % raisins foulés, 70% raisins entiers

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)  
100 % en fûts (dont 12 % de fûts neufs)

12,5% 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 persistance.

#### 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 :** 2019-2022

