



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

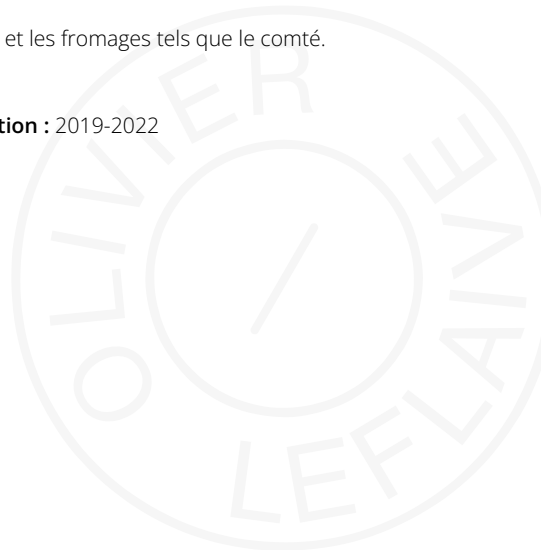
Un vin issu de calcaires marneux, conférant au chardonnay un reflet or vert avec quelques notes de foin, de miel et de pomme reinette. La structure est solide et persistante.

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 : 2019-2022



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