



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BEAUNE CLOS DES MONSNIÈRES MONOPOLE 2016



VIGNOBLE

Vignes entourées de murs sur 3 côtés, tournant le dos à la Montagne de Beaune et disposant d'une vue magnifique sur le vignoble de Pommard et de la Côte.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : argile calcaire sur éboulis ferreux, assez peu profond qui permet au Chardonnay de mûrir lentement.

Surface : 6ha14

Altitude : 320-350 m

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins entiers

Collage : Oui

Filtration : Oui

12 mois (dont 2 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

DÉGUSTATION

Note de dégustation

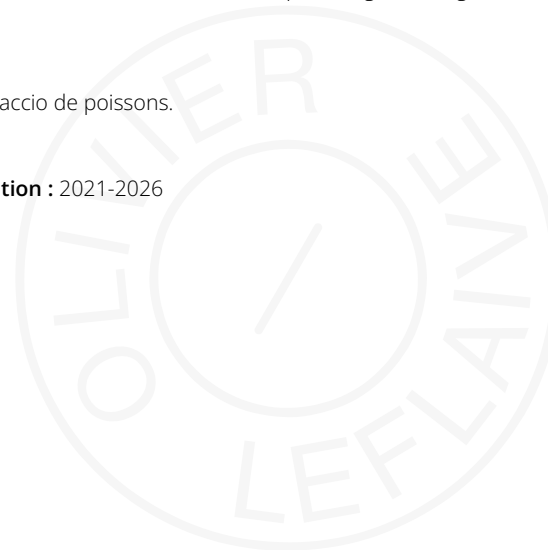
Intensité aromatique senteurs de fruits secs mais aussi des saveurs séveuses de réglisse et de chlorophylle. Vin assez ferme en bouche, convient pour la garde, léger côté tannique.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal sur des sushis, sashimis et carpaccio de poissons.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2021-2026



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