



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BEAUNE CLOS DES MONSNIÈRES 2016

Cette grande parcelle, à Beaune, forme un demi-cercle autour des lieux-dits "Les Mondes Rondes". Elle a été déboisée il y a une soixantaine d'années. Le nom de ce Climat viendrait de l'ancien français "Mansion" qui signifie demeure/domicile.



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

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 6,14 ha

Altitude : 320-350 m

Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins entiers

12 mois (dont 2 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

12,5% vol.

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

