



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS LES DEUX RIVES 2018



MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

VIGNOBLE

Assemblage de parcelles sélectionnées de part et d'autre du Serein.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange mécanique : 90%, vendanges manuelles : 10%

Sol : Argilo-calcaire, Kimméridgien
Surface : 3318,34 ha

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

90 % raisins égrappés, 10% raisins foulés

Collage : Oui
Filtration : Oui

11 mois d'élevage en cuves inox thermorégulées de petite capacité pour permettre le remuage des lies.

13,50% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes de tilleul, verveine, pomme verte, citronnelle. La bouche est fraîche et minérale, avec des notes iodées le plus souvent.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des terrines de poisson et des huîtres chaudes

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2020-2025

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