



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CHABLIS LES DEUX RIVES 2017



### MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

### VIGNOBLE

Assemblage de parcelles sélectionnées de part et d'autre du Serein.  
Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange mécanique : 100 %

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.

100 % raisins égrappés.

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 : 2020-2023

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