Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS LES DEUX RIVES
2016

Assemblage de parcelles sélectionnées de part et d'autre du Serein.



VIGNOBLE

L'appellation Petit Chablis se situe principalement sur des sols datant du Portlandien alors que les autres appellations, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru, développées sur les coteaux, se trouvent majoritairement sur des sols du Kimméridgien. C'est dans ce sous-sol particulier, affleurant par endroit, que les vins de Chablis puisent leur typicité, leur pureté, leur finesse, leur minéralité.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange mécanique : 100 %
Rendement maximum autorisé : 60hl/ha
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.

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

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

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

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des terrines de poisson et des huitres chaudes

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2018-2021

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