



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS LES DEUX RIVES 2016



VIGNOBLE

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

Collage : Oui

Filtration : Oui

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 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 : 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



olivier-leflaive.com