



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CHABLIS LES DEUX RIVES 2015



### 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  
Altitude :  
Age moyen des vignes :

### 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 : Par filtre kieselgur  
9 mois 100 % en petite cuve pour remuage des lies  
12,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

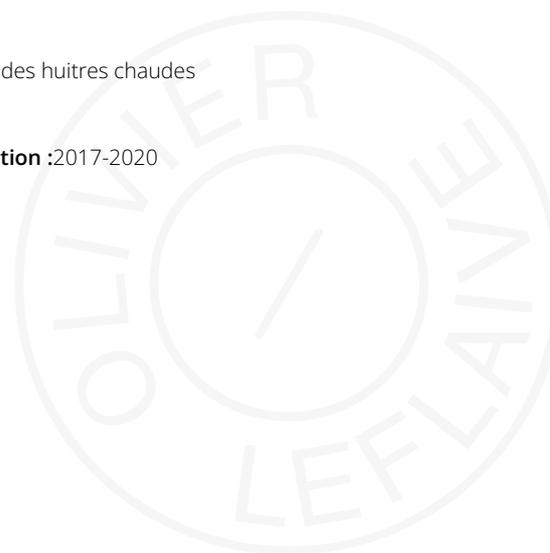
Arômes de tilleul, verveine, pomme verte, citronnelle. La bouche est fraîche et minérale, avec des notes exotiques.

#### 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** :2017-2020



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