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

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 fraiche et minérale, avec des notes exotiques.

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 : 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