



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHABLIS LES DEUX RIVES 2014



VIGNOBLE

Assemblage de parcelles sélectionnées de part et d'autre du Serein.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 20 %
Vendange mécanique : 80 %
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.
20 % raisins foulés, 80 % raisins égrappés.
Collage : Oui
Filtration : Par filtre kieselgur
11 mois 100 % en cuve.
12% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

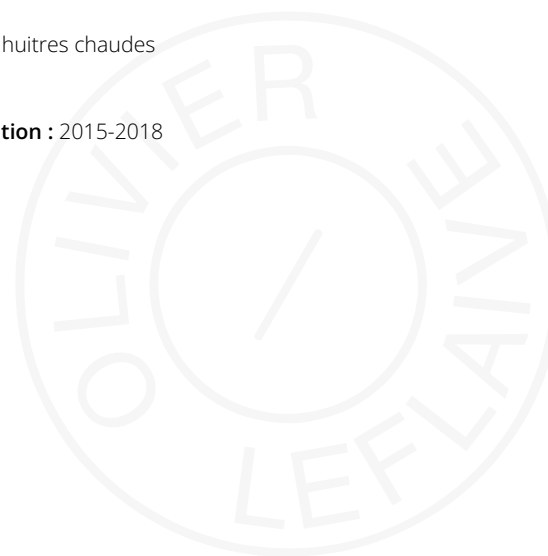
Arômes de tilleul, verveine, pomme verte, citronnelle. La bouche est fraîche et minérale, avec des notes exotiques.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des terrines de poisson et huitres chaudes

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2015-2018



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