Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET 2017

A Chassagne-Montrachet, d'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux : à Paris, le Trocadéro ou plus récemment la Pyramide du Louvre font appel à cette pierre en dallages roses ou beiges.



VIGNOBLE

Selon le secteur, les vins produits auront un profil différent : côté Santenay (terre plus argileuse et profonde), ou côté Puligny-Montrachet (terre légère et caillouteuse). Cette cuvée est produite à partir de nos propres vignes (Houillères et Pierres), mais aussi d'achat de vendanges fraiches sur les terroirs des Charrières, Blanchot Dessous, Les Benoites, Les Mazures-et-Voillenots.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 102 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin riche et puissant d'une remarquable persistance, dominé au nez par des arômes d'acacia, d'épices douces et des fruits murs à chair blanche.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les volailles et le veau en sauce.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2021-2024

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