



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## CHASSAGNE-MONTRACHET 2008



### 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).  
Méthode de lutte : Lutte raisonnée  
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux  
Surface : 77,29 ha  
Altitude : 250-300 m  
Age moyen des vignes : 30 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,  
Collage : Oui  
Filtration : Légère par membrane

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 mûrs 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 : 2011-2014



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