Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE
2012

VIGNOBLE

Pinot Noir et Chardonnay ont toujours cohabité sur le territoire de Chassagne-Montrachet.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux
Surface : 80,28 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
100 % raisins égrappés.
Collage : Non

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un nez dominé par les senteurs de griotte, groseille complété par des notes plus animales et épicées. D'une belle étoffe en bouche sur un support tannique ferme jeune qui laisse place à une structure très goûteuse avec le temps.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec l'agneau et le porc grillé ou rôti.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2015-2023

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