



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE 2008



VIGNOBLE

Pinot Noir et Chardonnay ont toujours cohabité sur le territoire de Chassagne. Les terres plus profondes mais caillouteuses conviennent bien au Pinot Noir avec le fameux système de taille "Cordon-Royat". Cuvée élaborée à partir de nos propres vignes (Dessous les Mues) et d'achats de raisins (plant de Saint Aubin, Voillenots, Goujonne).
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

Filtration : Légère par membrane

Fermentation alcoolique en cuve à froid : 18 jours de cuvaison

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 : 2011-2019

