



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET BLANCHOTS 2017

Provient du sol calcaire de couleur blanche



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Blanchots Dessous : terroir situé dans le prolongement du Grand Cru "Criots Batard Montrachet". Le terrain est un peu plus argileux que son illustre voisin et plus profond aussi.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 3,03 ha

Altitude : 230-250 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 : Oui

16 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un nez mêlant fleurs blanches et beurre frais porté avec l'âge vers des notes de miel ou de poire mûre. Bouche pleine, ample et concentrée.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les rougets grillés ou les légumes farcis à la chair de crabe.

Température de service : 11-13°C

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