



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET BLANCHOTS 2014

Provient du sol calcaire de couleur blanche



VIGNOBLE

Blanchots Dessous : terroir situé dans le prolongement du Grand Cru Criots Bâtard 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 : 35 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de presseoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés,
Collage : Oui
Filtration : Légère par filtre lenticulaire

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % 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

Date recommandée de consommation : 2016-2022

