



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

