



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET HOUILLÈRES 2013

Ce nom est issu de vignes situées sur un terrain humide, donc mouillé.



VIGNOBLE

Terroir installé au Nord de l'appellation, proche de Puligny-Montrachet dont il garde l'impact rocheux et minéral dans sa personnalité. Provient d'une vigne de notre Domaine, plantée en 1952.

Méthode de lutte : Biologique (non certifié)

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 8,4 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 64 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

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

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Arômes d'aubépine, de chèvrefeuille qui se mêlent à la noisette et au beurre frais. Le palais est moelleux et persistant relevé par une belle minéralité. Un vin charmeur de nature plutôt imposante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un filet mignon de veau ou des noix de Saint-Jacques à la crème.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2016-2019

