



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET HOUILLÈRES 2012

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.

Méthode de lutte : Biologique (non certifié)

Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 8,4 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 63 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins égrappés.

Collage : Oui

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

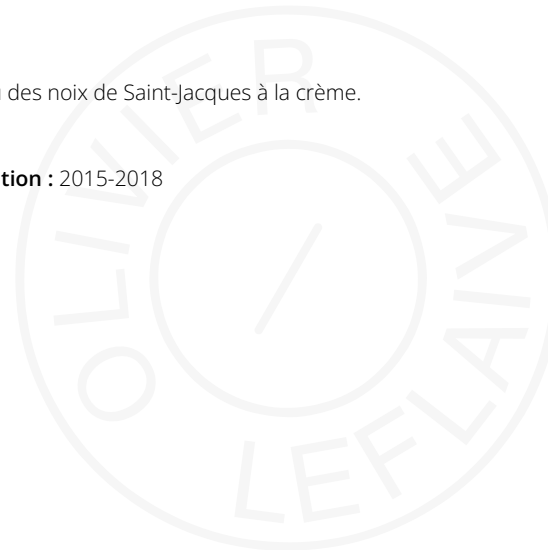
Arômes d'aubépine, de chèvrefeuille qui se mêlent à la noisette et au beurre frais. Le palais est moelleux et persistant relevé par une belle minéralité. Un vin charmeur de nature plutôt imposante.

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 : 2015-2018



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