Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

# CHASSAGNE-MONTRACHET HOUILLÈRES 2011

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 : 62 ans

## VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins entiers,
Collage : Oui
Filtration : Légère par membrane

15 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

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 porc ou des noix de Saint-Jacques à la crème.

**Température de service :** 11-13°C

**Date recommandée de consommation :** 2014-2017

**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