Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET HOUILLÈRES 2009

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 : 60 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
Filtration : Légère par membrane

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % 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 porc ou des noix de Saint-Jacques à la crème.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2012-2015

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