



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET LES PIERRES 2017

Ces vignes sont sur un terrain couvert de pierres.



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Installé sur un banc rocheux ayant servi à construire le lavoir situé à proximité sur le territoire de Corpeau. A partir de deux parcelles en propriété et d'une parcelle voisine.
Méthode de lutte : Biologique (non certifié)
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 8,41 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 20 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 filtre lenticulaire

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez délicat avec des notes de cédrat, minéral nuancé de terre, de poire et de sève. Un vin intense et charpenté qui s'amplifie en bouche et s'achève par une finale prolongée et souple.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal sur des poissons délicats comme le bar ou le loup.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2021-2024

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