



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

CHASSAGNE-MONTRACHET LES PIERRES 2013

Ces vignes sont sur un terrain couvert de pierres.



VIGNOBLE

Vignoble de notre Domaine, installé sur un banc rocheux ayant servi à construire le lavoir situé à proximité sur le territoire de Corpeau.

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

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 25 % de fûts neufs)

13% 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 : 2017-2021



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